



## Vorspeisen & Antipasti

<b>Bruschetta</b> <sub>a</sub>	7,30 Euro
Rucola / Balsamico / gehobelter Parmesan	
<b>Crostini</b> <sub>a, g</sub>	7,30 Euro
Rucola / Schafskäse / Pesto	
<b>Gemischte Antipasti</b> <sub>g, l, f, h</sub>	klein 8,00 Euro / groß 12,30 Euro
gegrilltes Gemüse / Oliven / Tomate-Mozzarella / Parmaschinken / Rucola	
<b>Kräuterschaumsuppe</b> <sub>d, g</sub>	8,90 Euro
Creme Fraiche / Croutons / Radieschen	
<b>Vitello tonnato</b> vom Kalbstafelspitz	klein 7,70 Euro / groß 11,70 Euro
Limone / Kapern <sub>g, d</sub>	
<b>Burrata</b> <sub>g</sub>	13,90 Euro
geschmolzene Tomaten / Babyleafsalat / Bärlauch	
<b>Sizilianischer Tomatenbrotsalat</b>	18,50 Euro
gebratene Gambas / Rucola / Balsamico / Oliven / Basilikumpesto / gehobelter Parmesan <sub>a, b, h, g, i, 5</sub>	

## Vegetarisch / Pasta

<b>Spargel-Risotto</b> <sub>g,</sub>	22,50 Euro
Tomatenconfit / Weißweinsauce / Parmesan / Kräuter-Radieschensalat	
<b>Bärlauch-Gnocchi</b> <sub>a, c, g, l,</sub>	20,50 Euro
Kirschtomaten / Weißweinsud / Rote Zwiebeln / Frühlingslauch / Parmesan	



## Fisch & Fleisch

<b>Zweierlei Fischfilet (Tagesfischangebot)</b> d, h Grillgemüse / Pesto / Rosmarinkartoffeln	27,50 Euro
<b>Zanderfilet gebraten</b> d, g, j, Spargel-Ragout / Zuckerschoten / Kleine Pellkartoffeln / Weißweinschaum / Hollandaise	29,50 Euro
<b>Wolfsbarschfilet</b> Spargel-Risotto / Weißweinsauce / Tomatenconfit / Kräuter-Radieschensalat	29,70 Euro
<b>Riesengarnelen 350g in der Schale</b> für 1 Personen Zucchini, Oliven / Kräuter / Kirschtomaten / Rote Zwiebeln Brot / Aioli a, b, c, g, i, j, n	33,50 Euro
<b>Wiener Kalbsschnitzel</b> Gurkensalat mit Creme Frâiche / Bratkartoffeln a, c, g, i, j, 2	klein 20,90 Euro / groß 27,90 Euro
<b>Kalbsschnitzel</b> Stangenspargel / kleine Pellkartoffeln / geschlagene Sauce Hollandaise / flüssige Butter	33,50 Euro
<b>Rinderroulade aus der Region</b> Frühlingsgemüse / Kräuter-Kartoffelpüree / Schmorjus g, i, j	21,50 Euro
<b>Medaillons vom Schweinefilet</b> Rahmchampignons / kleiner Salat / Kroketten a, g	23,50 Euro
<b>Lammkeule rosa gebraten</b> g,c Grillgemüse / Bärlauch-Gnocchi	24,90 Euro
<b>Argentinisches Rinderhüftsteak ca. 250 g</b> Champignon-Zwiebelgemüse / Bratkartoffeln / Kräuterbutter g	27,50 Euro



## Burger & Co

<b>Currywurst</b> <sub>a</sub>	13,90 Euro
Von der Landschlachtereier Thies mit hausgemachter Currysauce dazu dicken Pommes	
<b>Beef Burger „Deutsche Färsé“</b> <sub>a, c, g</sub>	16,50 Euro
Salat, Tomate, Gurke, Gewürzgurken, rote Zwiebeln, Bacon, Cheddar-Käse und Cocktailsauce	
<b>Lachs Burger</b> <sub>a, c, d, g</sub>	20,50 Euro
gegrillte Lachsstranchen, Tomaten, Rucola, Wasabicreme und Aioli	
<b>Beilagen</b>	
<b>Dicke Pommes -Portion-</b> <sub>a</sub>	4,50 Euro
<b>Süßkartoffel Pommes – Portion-</b> <sub>a</sub>	5,00 Euro
<b>Orangen-Aioli -Portion-</b> <sub>c, g</sub>	3,00 Euro
<b>Ketchup &amp; Mayonnaise -Portion-</b>	0,50 Euro

---

## Minni-Mäuse bis 12 Jahre

<b>Tagespasta / Tomatensauce</b> <sub>a</sub>	7,50 Euro
<b>Hähnchen-Nuggets</b>	9,50 Euro
Dicke Pommes / Ketchup / Mayo <sub>a, c, g, i, j</sub>	
<b>Kinderschnitzel</b>	12,90 Euro
Karotten / dicke Pommes / Ketchup / Mayo <sub>a, c, g, i, j</sub>	



## Dessert

**Hausgemachtes kräftiges Schokoladeneis** a, c, g 6,00 Euro  
rosa Pfeffer / Eierlikör a la Margarethenhoff

**Hausgemachtes Schokoladenmalheur frisch aus dem Ofen**  
Grandmanier Parfait a, c, g klein 8,30 Euro / groß 11,00 Euro

**Rhabarber-Himbeer-Trifle** a, c, g 8,50 Euro  
Amarettini / Salz-Karamelleis

**Karamellisierte Orangen-Frischkäsetarte** a, c, g 9,50 Euro  
weißes Schokoladeneis / heiße Waldbeeren

**Dessert-Variation** a, c, g, h 14,00 Euro

**Hausgemachtes Eis und Sorbet** a, c, g, h 4,00 Euro  
weißes Schokoladeneis, Karamelleis, dunkles Schokoladeneis,  
Erdbeersorbet

**Eiskugeln** 2,50 Euro  
Vanilleeis, weitere Sorten auf Anfrage

## Unsere Empfehlung!

*Optimaler Begleiter zu Hartkäse oder Schokolade*

**Birnen Likör im Holzfass gereift 2cl** 7,90 Euro



## Kaffeespezialitäten J.J. Darboven

<b>Kaffee Crema</b> <sub>g</sub>	2,90 Euro	<b>Cappuccino</b> <sub>g, g</sub>	3,80 Euro
<b>Latte Macchiato</b> <sub>g, g</sub>	4,40 Euro	<b>Milchkaffee</b> <sub>g, g</sub>	4,40 Euro
<b>Espresso</b> <sub>g</sub>	2,90 Euro	<b>Espresso doppelt</b> <sub>g</sub>	4,40 Euro
<b>Espresso-Macchiato</b> <sub>g, g</sub>	3,40 Euro	<b>Heiße Schokolade</b> <sub>g</sub>	3,00 Euro
<b>Eilles Tee</b> im Diamantbeutel			3,20 Euro
Rooibusch Vanille / Kräuter-Apfel / Darjeeling <sub>g</sub> / Pfefferminz			



## Liste der deklarationspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe

### Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

- |    |   |    |                          |
|----|---|----|--------------------------|
| 1  | mit Farbstoff                             | 2  | mit Konservierungsstoff  |
| 3  | mit Antioxidationsmittel                  | 4  | mit Geschmacksverstärker |
| 5  | geschwefelt                               | 6  | geschwärzt               |
| 7  | mit Phosphat                              |    |                          |
| 8  | mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen) |    |                          |
| 9  | koffeinhaltig                             | 10 | chininhaltig             |
| 11 | mit Süßungsmittel                         | 13 | gewachst                 |

### Deklarationspflichtige Allergene

- a Glutenhaltiges Getreide
- b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- h Schalenfrüchte
- i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l Schwefeldioxid und Sulphite
- m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse