



Vorspeisen & Antipasti

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

Vegetarisch / Pasta

Spargel-Risotto _{g,}	22,50 Euro
Tomatenconfit / Weißweinsauce / Parmesan / Kräuter-Radieschensalat	
Bärlauch-Gnocchi _{a, c, g, l,}	20,50 Euro
Kirschtomaten / Weißweinsud / Rote Zwiebeln / Frühlingslauch / Parmesan	



Fisch & Fleisch

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



Burger & Co

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

Minni-Mäuse bis 12 Jahre

Tagespasta / Tomatensauce ^a	7,50 Euro
Hähnchen-Nuggets	9,50 Euro
Dicke Pommes / Ketchup / Mayo ^{a, c, g, i, j}	
Kinderschnitzel	12,90 Euro
Karotten / dicke Pommes / Ketchup / Mayo ^{a, c, g, i, j}	



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

Kaffee Crema _g	2,90 Euro	Cappuccino _{g, g}	3,80 Euro
Latte Macchiato _{g, g}	4,40 Euro	Milchkaffee _{g, g}	4,40 Euro
Espresso _g	2,90 Euro	Espresso doppelt _g	4,40 Euro
Espresso-Macchiato _{g, g}	3,40 Euro	Heiße Schokolade _g	3,00 Euro
Eilles Tee im Diamantbeutel			3,20 Euro
Rooibusch Vanille / Kräuter-Apfel / Darjeeling _g / 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