



## Vorspeisen & Antipasti

<b>Bruschetta</b> <small>a, g</small> Rucola / Balsamico / gehobelter Parmesan	7,90 Euro
<b>Crostini</b> <small>a, g</small> gebackener Rucola / Schafskäse / Pesto	7,30 Euro
<b>Salatbowl</b> Blattsalat / Gurken / Tomaten / Radieschen / Kürbiskerne Balsamico-Dressing <small>j</small>	8,90 Euro
<b>Gemischte Antipasti</b> <small>g, l, f, h, j</small> gegrilltes Gemüse / Oliven / Tomate-Mozzarella / Parmaschinken / Rucola	klein 8,00 Euro / groß 12,30 Euro
<b>Rote Beete Suppe</b> Hausgebeizter Lachs / Dill Creme Fräiche <small>j, d</small>	8,90 Euro
<b>Vitello tonnato</b> vom Kalbstafelspitz Limone / Kapern <small>g, d, c, j</small>	klein 7,70 Euro / groß 11,70 Euro
<b>Ziegenkäsecreme</b> Gebratenes Brioche / Pflaumensauce / Feldsalat / Kürbiskerne <small>a, c, g, j</small>	11,50 Euro
<b>Sizilianischer Tomatenbrotsalat</b> gebratene Gambas / Rucola / Balsamico / Oliven / Basilikumpesto / gehobelter Parmesan <small>a, b, h, g, i, 5</small>	18,50 Euro

## Vegetarisch / Pasta

<b>Gebackene Kürbis Falafeln</b> Tomaten-Lauch-Ragout / Kräutersalat <small>g, j</small> (vegan möglich sprechen Sie uns gerne an)	19,70 Euro
<b>Kürbis Risotto</b> <small>c, g,</small> Gebratener Butternut Kürbis / Rucola / Parmesan	21,00 Euro



## Fisch & Fleisch

<b>Zanderfilet in der Kartoffelkruste</b> d, g, j, Blattspinat / Senfsauce	26,50 Euro
<b>Gebratenes Lachsfilet</b> Kürbisrisotto / Kirschtomaten / Feldsalat d, j	28,50 Euro
<b>Riesengarnelen in der Schale</b> 10 Stück (Größe 13/15) Zucchini, Oliven / Kräuter / Kirschtomaten / Rote Zwiebeln Focaccia-Brot / Aioli a, b, c, g, i, j, n	27,50 Euro
<b>Wiener Kalbsschnitzel</b> klein 20,90 Euro / groß 27,90 Euro Gurkensalat mit Creme Frâiche / Bratkartoffeln a, c, g, i, j, 2	
<b>Geschmorte Entenkeule</b> Apfelrotkohl / Kartoffelknödel / Quittenragout / Jus c,g,j	25,50 Euro
<b>Argentinisches Rinderhüftsteak ca. 250 g</b> Champignon-Zwiebelgemüse / Bratkartoffeln / Kräuterbutter g	27,50 Euro
<b>Wildschweinkeule aus der Region</b> Glasierter Spitzkohl / Selleriepüree / gerührte Preiselbeeren g	29,50 Euro
<b>Zweierlei Reh</b> Laugen-Serviettenknödel /Kräuterseitlinge / Pastinaken Püree c,a,g	31,50 Euro



## Burger & Co

**Currywurst** <sup>a</sup> 13,90 Euro  
Von der Landschlachtereier Thies mit hausgemachter Currysauce  
dazu dicken Pommes

**Beef Burger „Deutsche Färsche“ aus der Region** <sup>a, c, g, j</sup> 16,50 Euro  
Salat, Tomate, Gurke, Gewürzgurken, rote Zwiebeln, Bacon, Cheddar-Käse  
und Cocktailsauce

**Lachs Burger** <sup>a, c, d, g, j</sup> 20,50 Euro  
gegrillte Lachstranchen, Tomaten, Rucola, Wasabi-Creme und Aioli

**Wildschwein Burger** 20,50 Euro  
Brioche / Preiselbeeren / Bacon / geschmorte Rote Zwiebeln / Bergkäse  
Feldsalat / Orangen-Aioli <sup>a, c, g, j</sup>

## Beilagen

**Dicke Pommes -Portion-** <sup>a</sup> 4,50 Euro

**Süßkartoffel Pommes – Portion-** <sup>a</sup> 5,00 Euro

**Orangen-Aioli -Portion-** <sup>c, g, j</sup> 3,00 Euro

**Ketchup & Mayonnaise -Portion-** 0,50 Euro

---

## Mini-Mäuse bis 12 Jahre

**Tagespasta / Tomatensauce** <sup>a</sup> 7,50 Euro

**Hähnchen-Nuggets** 9,50 Euro  
Dicke Pommes / Ketchup / Mayo <sup>a, c, g, i, j</sup>

**Kinderschnitzel** 12,90 Euro  
Karotten / dicke Pommes / Ketchup / Mayo <sup>a, c, g, i, j</sup>



## Dessert

### Hausgemachtes Schokoladenmalheur frisch aus dem Ofen

Mango-Sorbet a, c, g klein 8,50 Euro / groß 11,00 Euro

**Vanille Crème Brûlée** c, g 8,90 Euro  
Pflaumeneis

**Tiramisu** a, c, g 8,60 Euro

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

**Hausgemachtes Eis und Sorbet** a, c, g, h 4,00 Euro  
Karamelleis, dunkles Schokoladeneis,  
Sambucaeis, Orangen-Muskatblüten-Eis,  
Erdbeersorbet, Mango-Sorbet

**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> 9	2,90 Euro	<b>Cappuccino</b> 9, g	3,80 Euro
<b>Latte Macchiato</b> 9, g	4,40 Euro	<b>Milchkaffee</b> 9, g	4,40 Euro
<b>Espresso</b> 9	2,90 Euro	<b>Espresso doppelt</b> 9	4,40 Euro
<b>Espresso-Macchiato</b> 9, g	3,40 Euro	<b>Heiße Schokolade</b> g	3,00 Euro
<b>Eilles Tee</b> im Diamantbeutel Roibusch Vanille / Kräuter-Apfel / Darjeeling 9 / Pfefferminz			3,20 Euro



## 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 Glutenthaltiges 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