



Vorspeisen & Antipasti

Bruschetta <small>a, g</small> Rucola / Balsamico / gehobelter Parmesan	8,90 Euro
Crostini <small>a, g, h</small> gebackener Rucola / Schafskäse / Basilikum / Pesto	7,90 Euro
Herbstlicher Blattsalat mit Balsamico-Dressing Büffelmozzarella / Kirschtomaten / Pinienkerne <small>j, g, l</small>	12,85 Euro
Gemischte Antipasti <small>c, g, l, f, h, j, 5</small> gegrilltes Gemüse / Oliven / Tomate-Mozzarella / Parmaschinken / Rucola	klein 8,00 Euro / groß 12,50 Euro
Gemischte Antipasti vegan <small>c, g, l, f, h, j, 5</small> gegrilltes Gemüse / Oliven / Rucola / Bruschetta / Tomatenpesto	klein 8,00 Euro / groß 12,50 Euro
Rote Bete Süppchen <small>g</small> confierte Rote Bete	klein 6,90 Euro / groß 9,85 Euro
Vitello tonnato vom Kalbstafelspitz Limone / Kapern <small>g, d, c, j</small>	klein 7,90 Euro / groß 11,90 Euro
Lachs-Carpaccio Crème Fraîche / Zitrone / Schnittlauch <small>g, d, 5</small>	15,90 Euro
Karamellisierter Ziegenkäse Birne / Honig / Nüsse / Babyleaf Salat <small>g, h, l</small>	12,50 Euro
Sizilianischer Tomatenbrotsalat gebratene Gambas / Rucola / Balsamico / Oliven / Basilikumpesto / gehobelter Parmesan <small>a, b, c, h, g, i, j, 5</small>	18,50 Euro

vegetarisch

Rote Bete Risotto Kräutersalat / junger Lauch / Schafskäse / Weißweinsauce <small>g, i</small>	21,50 Euro
Rührei mit Pilze Bratkartoffeln / Salatbeilage / Radieschen <small>j, c</small>	21,50 Euro



Fisch & Fleisch

Lachsfilet	27,80 Euro
Rote Bete Risotto / Kräutersalat / Junger Lauch / Weißweinsauce d, g, i	
Gebratenes Zanderfilet d, g, i	28,90 Euro
Bratkartoffeln / grobe Senfsauce / sautierten Römersalat	
Rotzungenfilets	29,50 Euro
Fenchel / Orangen / Oliven / Kartoffelpüree d, g	
Riesengarnelen geschält 10 Stück (Größe 13/15)	31,50 Euro
Zucchini / Oliven / Kräuter / Kirschtomaten / Rote Zwiebeln Focaccia-Brot / Aioli a, b, c, g, i, j, n	
Wiener Kalbsschnitzel	klein 21,90 Euro / groß 29,90 Euro
Gurkensalat mit Creme Frâiche / Bratkartoffeln / Jus a, c, g, i, j, 2	
Argentinisches Rinderhüftsteak ca. 250 g	28,50 Euro
Champignon-Zwiebelgemüse / Bratkartoffeln / Kräuterbutter g	
Rosa gebratene Entenbrust a, c, g, i	31,00 Euro
Preiselbeeren / grüne Bohnen / Selleriepüree / Taleggio / Jus	



Burger & Co

Currywurst <small>a, 2, 3, 4</small>	14,90 Euro
Von der Landschlachtereier Thies mit hausgemachter Currysauce dicke Pommes	
Beef Burger „Deutsche Färsé“ aus der Region <small>a, c, g, j</small>	17,50 Euro
Salat / Tomate / Gurke / Gewürzgurken / rote Zwiebeln / Bacon / Cheddarkäse / Cocktailsauce	
Lachs Burger <small>a, c, d, g, j</small>	21,50 Euro
gegrillte Lachstranchen / Tomaten / Rucola / Wasabi Creme / Aioli	

Beilagen

Dicke Pommes -Portion- <small>a</small>	5,00 Euro
Süßkartoffel Pommes – Portion- <small>a</small>	6,00 Euro
Orangen-Aioli -Portion- <small>c, g, j</small>	3,00 Euro
Ketchup & Mayonnaise -Portion-	0,70 Euro

Mini-Mäuse bis 12 Jahre

Tagespasta / Tomatensauce <small>a</small>	7,50 Euro
Hähnchen-Nuggets	9,50 Euro
Dicke Pommes / Ketchup / Mayo <small>a, c, g, i, j</small>	
Kinderschnitzel	14,90 Euro
Karotten / dicke Pommes / Ketchup / Mayo <small>a, c, g, i, j</small>	



Dessert

Passionsfrucht Creme Brûlée kräftiges hausgemachtes Schokoladeneis c, g	9,50 Euro
Quarkschaum a, c, g eingelegte Feigen / Mandelhippen	9,50 Euro
Hausgemachtes Schokoladenmalheur frisch aus dem Ofen Tonkabohnen-Mandeleis a, c, g	klein 8,50 Euro / groß 11,00 Euro
Dessert-Variation a, c, g, h	14,00 Euro
Hausgemachtes Eis und Sorbet c, g Karamelleis, dunkles Schokoladeneis, Tonkabohnen-Mandeleis Erdbeereis, Eierliköreis, Sambucaeis Himbeer-Sorbet vegan	4,00 Euro
Eiskugeln c, g Vanilleeis, weitere Sorten auf Anfrage	2,70 Euro

Kaffeespezialitäten J.J. Darboven

Kaffee Crema 10	3,00 Euro	Cappuccino 10, g	4,20 Euro
Latte Macchiato 10, g	4,50 Euro	Milchkaffee 10, g	4,50 Euro
Espresso 10	3,00 Euro	Espresso doppelt 10	4,40 Euro
Espresso-Macchiato 10, g	4,00 Euro	Heiße Schokolade g	3,50 Euro
.... mit Hafermilch Aufpreis 0,80 €			

Eilles Tee im Diamantbeutel Rooibusch Vanille / Kräuter-Apfel / Darjeeling g / Pfefferminz	3,30 Euro
--	-----------



Liste der deklarationspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

- | | | | |
|----|--------------------------|----|--------------------------|
| 1 | mit Farbstoff | 2 | mit Konservierungsstoff |
| 3 | mit Nitritpökelsalz | 4 | mit Antioxidationsmittel |
| 5 | mit Geschmacksverstärker | | |
| 6 | geschwärzt | 7 | mit Phosphat |
| 8 | chininhaltig | 9 | mit Süßungsmittel |
| 10 | erhöhter Koffeingehalt | 11 | 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