

Speisekarte

Vorspeisen

- | | | |
|------|--|---------|
| 101. | <i>Tomatencremesuppe „Solferino“
mit Ginsahne</i> | 3,90 € |
| 102. | <i>Broccolicremesuppe mit Sahnetupfer</i> | 4,50 € |
| 103. | <i>Hausgebeizter norwegischer
Graved Lachs an Ahorn-Dillsenfauce,
Brot und Butter</i> | 10,50 € |
| 104. | <i>Flusskrebsschwänze an jungem Feldsalat
in Estragon-Olivenoel-Vinegrette,
Cocktailsauce, Brot und Butter</i> | 10,90 € |
| 105. | <i>Wacholder geräuchertes Forellenfilet
„feingarniert“ mit Meerrettichsahne,
Brot und Butter</i> | 8,90 € |

Vegetarische Gerichte

- | | | |
|------|---|---------|
| 106. | <i>Bunter Salatteller
mit gebratenen Pfifferlingen,
Brot und Butter</i> | 12,50 € |
|------|---|---------|

107. *Frittierte Kürbiskern- und Hirse-Medaillons auf Norddeutscher Gemüsepfanne* 12,50 €

Aus Neptuns Reich

108. *Junge Schollenfilets im Eimantel gebraten mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und buntem Salatteller* 16,90 €

109. *Frische Zandermedaillons auf Zitronenbearnaise, Schwenkkartoffeln und Rapunzelsalat in Joghurt-Zitronen-Dressing* 18,50 €

Vom Grill und aus der Pfanne

Vom Schwein:

110. *Schweineschnitzel „Jäger Art“ mit frischen Champignons in Rahmsauce, Pommes frites und Salatteller* 13,50 €

111. *Schweinerückensteak „Hofherren Art“ mit gebratenen Zwiebelstreifen, Spiegelei, Bratkartoffeln und Salat* 14,90 €

112. *Schweinerückensteak mit Pfeffersauce, Kartoffelbällchen und Salatteller* 14,90 €

113. *Schweinemedallions „Chasseur“
mit Champignon-Rahm-Sauce, Kartoffelbällchen
und buntem Salatteller* 16,50 €

114. *Schweinemedallions „Pariser Art“
an einer leichten Cognac-Pfefferrahm-Sauce,
Kartoffelbällchen und Salatteller* 16,50 €

Vom Rind:

115. *Rumpsteak 230 gr. mit Kräuterbutter* 19,90 €

116. *Rumpsteak 230 gr. mit Pfeffersauce* 20,60 €

117. *Rumpsteak 230 gr.
mit gebratenen Zwiebelstreifen
und Spiegelei* 21,50 €

118. *Filetsteak 250 gr. mit Pfeffersauce* 24,50 €

119. *Filetsteak 250 gr. mit Sauce Bearnaise* 24,50 €

Beilagen nach Wunsch:

*Pommes frites oder Bratkartoffeln
oder Kartoffelbällchen und Salat*

120. *Gutsherrentopf: drei Medallions vom Rind
auf Bratkartoffeln, Mischgemüse,
Sauce Bearnaise und Spiegelei* 18,90 €

Pfannengerichte

121. *Großer Speckpfannekuchen
mit Krautsalat* 9,90 €
122. *Bauernschmaus „Hofmeister Art“* 9,50 €
123. *Schweinefilet-Geschnetzeltes
„Züricher Art“ mit frischen Champignons
in Weißwein-Rahmsauce, Butterspätzle
und Feldsalat in Essig-Oel-Dressing* 18,90 €
124. *Rinderfilet-Geschnetzeltes „Stroganoff“
in Cognac-Knoblauch-Rahmsauce,
Kartoffelplätzchen
und buntem Salatteller der Saison* 22,90 €

Bunte Salate auf Tellern angerichtet

125. *Salatteller „a´la Chef“
mit Käsestreifen, Schinkenstreifen,
Thunfisch, Brot und Aioli* 9,90 €
126. *Bunter Salatteller „Sylter Art“
mit Flusskrebsschwänzen, Cocktailsauce,
Brot und Aioli* 11,50 €

Kinderteller

127. *Kleines Schweineschnitzel
mit Pommes frites, Ketchup
und Mayonnaise* 7,50 €
128. *Chicken Nuggets mit Pommes frites,
Ketchup und Mayonnaise* 7,50 €
129. *Portion Butterspätzle
mit Champignon-Rahmsauce* 5,50 €

Desserts

Das Süße zum Schluss

130. *Gemischtes Eis:
Bourbon-Vanille, Erdbeer, Schokolade* 3,20 €
131. *Gemischtes Eis
mit frisch geschlagener Sahne* 3,70 €
132. *Coupe Dänemark:
Bourbon-Vanilleeis mit Schokoladensauce
und Schlagsahne* 4,70 €
133. *Nussknacker:
Bourbon-Vanilleeis, Walnusseis, Walnusskerne,
Schlagsahne, Eierlikör
und Schokoraspel* 5,90 €

134. *Soufflé au Chocolat:
Lauwarmes Schokoküchlein
auf Vanillespiegel mit Walnusseis
und Sahnetupfer* 7,50 €
135. *Frisch geschlagene Sabayone nach Wahl:
Amaretto, Cointreau, Weißwein oder Rotwein
mit Bourbon-Vanilleeis und Schlagsahne* 10,50 €

*Guten
Appetit!*

*Bitte beachten Sie auch unsere
saisonalen Speisekarten*