

VORSPEISEN

**Sommer Salat**

*mit Nussbuttern vinaigrette und gepfefferten Linsenchips*  
12,50 €

*wahlweise mit:*  
*gebratenen Riesengarnelen*  
18,00 €

*gebratenen Hähnchenstreifen*  
16,00 €

*gebratenen Pfifferlingen*  
16,00 €

**Gratinierter Ziegenkäse**

*auf fermentiertem Rotkohl, Fenchel und Orange*  
13,00 €

**Gurken Limetten Kaltschale**

*mit Frischkäseschaum und gebackenen Zwerggarnelen*  
12,00 €

**Gebeizter Wildlachs**

*mit Johannisbeeren und Wasserspinat*  
16,50 €

**Serrano Schinken**

*mit rotem Chicorée und Honigmelone*  
15,00 €

*Zu unseren Speisen reichen wir selbstverständlich wie  
gewohnt unsere selbstgemachten Brötchen.  
Für eine Nachbestellung erlauben wir uns 3,50€ zu berechnen.*

## HAUPTGÄNGE

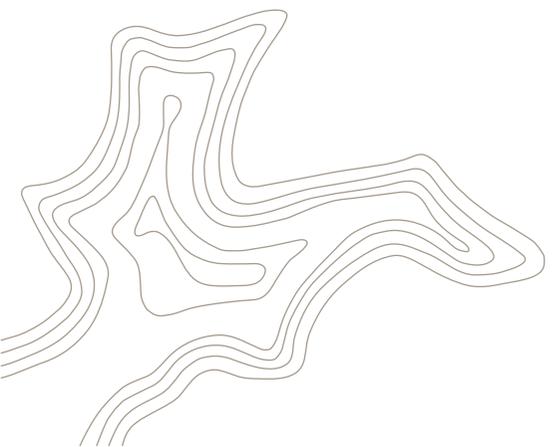
**Selbstgemachte Camembert Ravioli**  
*in Salzeibutter mit Pfifferlingen und Rucola*  
24,50 €

**Filet vom Steinbutt**  
*mit Ochsenherztomaten, Couscous und Kräuterjoghurt*  
36,00 €

**Entenbrust**  
*mit Baby Auberginen und rotem Reis*  
32,00 €

**Kalbsleber**  
*mit grünen Bohnen, roten Zwiebeln und lila Kartoffeln*  
31,00 €

**Pulled Pork vom St. Martin Wildschwein**  
*im Brioche Bun mit Brombeer BBQ Soße, Cole Slow und Brokkoli*  
28,00 €



UNSERE KLASSIKER

**Spinatknödel mit Babyspinat**  
*in brauner Butter mit Parmesanspänen*  
18,00 €

**Petersilien Tagliatelle**  
*mit geschmorten Cherrytomaten und Feta-Käse*  
21,50 €

**Der Klassiker**  
*Bratwurst, Leberknödel und Saumagen*  
*auf Kräuterrahmkraut*  
19,50 €

**Strudel vom Saumagen**  
*mit Preiselbeer-Pfefferfüllung auf Ingwer-Lauchgemüse*  
20,00 €

**Wiener Schnitzel**  
*mit Kartoffel-Gurkensalat, hausgemachten Preiselbeeren und gebackener Petersilie*  
26,50 €

**Frikadelle vom St. Martiner Wildschwein**  
*mit Zwiebel-Senf- Marmelade gefüllt*  
*auf Curry- Wirsing*  
19,50 €

**Filet vom Kabeljau**  
*mit Blumenkohl und Kartoffelroulade*  
26,50 €

*Auf Wunsch servieren wir Ihnen zu unseren Klassikern  
Kartoffel-Selleriepüree für einen Aufpreis von 4,00€.*

DESSERTS

**Käsevariation von Tourette**

*aus Straßburg*  
15,00 €

**Blaubeer-Zitronen-Macaron**

*mit Schmandeis*  
14,50 €

**Zwetschgentarte**

*mit Vollmilchschokolade, Portwein und Vanilleeis*  
14,00 €

**Dessert Variation**

*pro Person 16,00 €*

**Hausgemachtes Eis**

**Rahmeis**

*Schmandeis*  
*Cookie-Eis*  
*Pfefferminze*  
*Feige-Walnuss*

**Sorbet**

*Aprikose*  
*Himbeere*  
*Pflaume-Portwein*  
*Mirabelle*

*Selbstverständlich haben wir für unsere kleinen und großen Gäste  
unser hausgemachtes Vanille- oder Schokoladeneis und Sahne.  
Gerne können Sie sich für 3,50 € je Kugel Ihren Eistraum erfüllen.*