

Vorspeisen und Salat

Rote Beete Carpaccio
mit cremigem Büffelmozzarella, Nüssen und Honig
Carpaccio beetroot with warm buffalo mozzarella, Nuts and honey
11,50 €

Kleiner Blattsalat
mit Knoblauch-Crôutons und Honig-Senf-Vinaigrette
Small green salad with garlic croutons and a honey-mustard-vinaigrette
6,80 €

Suppen

Süßkartoffelsuppe
mit Kokosmilch, Ceylon Curry, Knoblauch und Chili
geröstete Erdnuss und Sesamsaat
Sweet potato soup with coconut milk, garlic, Chili and spicy curry, with roasted sesame seeds and peanut
5,80 €

Fischsuppe
mit Tomaten, Knoblauch und Wurzelgemüse
Fishsoup with tomatoes, garlic and root vegetables
7,80 €

Aus dem Garten & vom Feld

Orientalisch gewürztes Gemüsecurry
mit Kreuzkümmel, Kurkuma, Knoblauch, Chili, Sternanis und Zimt
dazu Süßkartoffelstampf
Oriental spiced oven vegetables
with cumin, turmeric, garlic, chili, star anise and cinnamon, with sweet potato mash
14,80 €

Aus dem Wasser

Zanderfilet mit Thymian & Knoblauch
auf Rote Beete Gemüse und Kartoffelstampf
Filet of pike-perch, fried with garlic and thyme with pumpkin and mashed potatoes
17,80 €

Aus dem Stall & von der Weide

Beim Einkauf des Fleisches achten wir auf bestmögliche und kontrollierte Qualität auch aus regionalem Bezug.
Gern geben wir Ihnen Auskunft.

Knuspriges Schnitzel vom Saalower Kräuterschwein
mit Zitronenspalte, Preiselbeer Dip und Bratkartoffeln
Crispy pork cutlet with piece of lemon, cranberry dip and roasted potatoes

17,00 €

In Rotwein geschmorte Ochsenbäckchen
auf Spitzkohl-Kartoffelpüree mit Kümmel
Braised ox cheeks with mashed potatoes and cabbage

16,80 €

Für die Kinder

Hähnchen-Nuggets oder Fischstäbchen mit Pommes frites
Chicken nuggets or Fish fingers with fries

5,80 €

Gern bereiten wir Ihnen auch kleinere Portionen aus unserer Speisekarte oder reichen Ihnen einen „Räuberteller“

**Für Allergiker haben wir eine Allergenkarte –
Fragen Sie bitte unsere Mitarbeiter**

Des weiteren bieten wir stetig wechselnde,
saisonale Tagesgerichte.