



Liebe Gäste,

nachfolgend finden Sie einen Auszug aus unserer aktuellen, saisonal wechselnden Speisekarte.

Unsere Küche ist für Sie von 12:00 – 14:00 Uhr und von 18.00 – 21:30 geöffnet.

In den Nachmittagsstunden servieren wir hausgemachte Kuchen und Torten.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

### VORSPEISEN

Norddeutscher Hirtenkäse aus dem Ofen ABCLKVY mit roten Zwiebeln, Peperoni an Tomaten-Brot-Salat	10,50 €
Gebratene Garnelen auf Friséesalat mit Mangochutney GIVXY	12,50 €
Vitello Tonnato mit Thunfischcreme, Kapernäpfeln Parmesan und Frühlingssalaten	9,50 €

### SUPPE

Rinderkraftbrühe mit jungem Gemüse und Tafelspitz vx	6,50 €
Champignoncremesuppe mit gebratenen Pilzen und Petersilie LUVX	6,50 €

### SALATE

Buntes Salatvergnügen vx	
klein	5,50 €
groß	8,50 €
-mit gebratenen Fischfilets AGI	16,50 €
-mit gratiniertem Ziegenkäse LVY	14,50 €
-mit gebratener Hähnchenbrust vx	15,50 €
-mit Hirtenkäse, Oliven und roten Zwiebeln LVXY	15,00 €

### PASTA /VEGETARISCH

Tagliatelle mit Meeresfrüchten mit Tomatensauce AGI	16,50 €
Pikantes Thai-Gemüse-Curry mit Basmatireis und Erdnüssen, Koriander JKL	14,00 €
Cremiges Pilzrisotto Rucola und gehobeltem Parmesan LX	15,50 €

Allergen-Dokumentation: A-Weizen, B-Roggen, C,-Gerste, H-Hafer, E-Dinkel, F-Khorasan-Weizen, G-Krebstiere, H-Eier, I-Fische, J-Erdnüsse, K-Sofabohnen, L-Milch, M-Mandeln, N-Haselnüsse, O-Walnüsse, P-Kaschunüsse, Q-Pecannüsse, R-Paranüsse, S-Pistazien, T-Macadamianüsse, U-Sellerie, V-Senf, W-Sesamsamen, X-Schwefeldioxid und Sulphite, Y-Lupinen, Z-Weichtiere



## FISCH

Worpsweder Pannfisch mit Senfsauce, Bratkartoffeln und Salat <small>AGILVY</small>	15,50 €
Gebackenes Zanderfilet mit Kräuterkruste auf Blattspinat mit Dillkartoffeln und Weißweinschaum <small>AILX</small>	17,00 €
Sylter Matjes mit Hausfrauensauce, Salatbouquet und Bratkartoffeln <small>HIVXY</small>	16,50 €

## FLEISCH

Gebratene Hähnchenbrust auf pikantem Thai-Gemüse-Curry mit Basmatireis und Erdnüssen <small>JKL</small>	17,50 €
Schweinesteielkotelett mit Speckbohnen, Thymiankartoffeln und Pfefferjus <small>ALX</small>	17,50 €
Kalbsschnitzel "auf unsere Art" mit Wildpreiselbeeren Bratkartoffeln und Gurkensalat <small>AHVX</small>	19,50 €
Roastbeef rosa vom Weiderind <small>HVXY</small> mit Remouladensauce, Salatbouquet und Bratkartoffeln	15,50 €

## FLAMMKUCHEN

"Der Elsässer" mit Speck und Zwiebeln <small>AHL</small>	8,00 €
"Der Hirte" mit Ziegenkäse, Rucola, Walnüssen und Honig <small>AHLOY</small>	9,50 €
"Der Italiener" mit Kirschtomaten, Rucola, Pesto und Parmesan <small>AHL</small>	9,00 €

## DESSERT

Pistazienparfait <small>LHOX</small> mit Beerensauce und Krokant	8,50 €
Käsevariation von Hart- und Weichkäse mit Feigensenf und Ciabatta <small>LVXY</small>	10,50 €

*Alle Preise verstehen sich inklusive Service und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.*

Allergen-Dokumentation: A-Weizen, B-Roggen, C,-Gerste, H-Hafer, E-Dinkel, F-Khorasan-Weizen, G-Krebstiere, H-Eier, I-Fische, J-Erdnüsse, K-Sofabohnen, L-Milch, M-Mandeln, N-Haselnüsse, O-Walnüsse, P-Kaschunüsse, Q-Pecannüsse, R-Paranüsse, S-Pistazien, T-Macadamianüsse, U-Sellerie, V-Senf, W-Sesamsamen, X-Schwefeldioxid und Sulphite, Y-Lupinen, Z-Weichtiere