

Man soll dem Leib etwas Gutes bieten,  
damit die Seele Lust hat,  
darin zu wohnen

Winston Churchill

## Speisenkarte Frühling 25

### Franz von Suppè

- € 6,50 Doppelte Kraftbrühe mit Flädle  
€ 6,50 Ungarische Gulaschsuppe  
€ 6,50 Tasse Spargelcremesuppe mit Sahnetupfer und Croutons

### Essen ist ein Bedürfnis,

genießen eine Kunst Francois VI Duc de La Rocheforcauld

- € 24,00 Garnelen aus dem Wildfang in Olivenöl gebraten  
auf kleinem Salatnest Baguette
- € 19,50 Gebackener Ziegenkäse auf Spargel Erdbeerensalat
- € 16,50 Salatplatte Florida von Marktfrischen Salaten serviert mit  
gebratenen Streifen von der Geflügelbrust mit Curry Ananas und  
Kartoffelwedges

### **Ceasar Salad**

- € 2,50 mit Parmesan und Knoblauch-Croutons  
€ 15,50 und gebratener Geflügelbrust  
€ 18,50 mit Wildwassergarnelen

Zu allen Salatgerichten reichen wir ofenfrisches Baguette

Es geht aufwärts , sprach der Fisch , als er an der Angel hing!

€19,00     Regenbogenforelle  
              „Blau“ oder „Müllerinnen Art“  
              (für Sie von der Küche entgrätet)  
ausgelassene Butter Sahnemeerrettich Petersilienkartoffeln Salatteller der Saison

€ 19,50     Friesenteller von Räucherlachs und lauwarmen Forellenfilet  
              Filet vom Matjes auf Hausfrauensauce  
              Rührei Bratkartoffeln Salatteller

€ 18,50     Heringsteller von drei verschiedenen Heringen a la Matjes Art  
              auf Hausfrauensauce Speckböhnchen und Bratkartoffeln

### Fleischlos aber Glücklich

€26,50     Spargel Loves Sellerie  
              Frische Sellerieschnitte paniert in der Pfanne ausgebraten  
              Serviert mit Stangenspargel Sauce a la Hollandaise und  
              Butterkartoffeln

€ 16,50     Blumenkohlburger  
              mit Salatbeilage und bunten Pommes frites

€ 14,80     Pasta in Bärlauchpesto im Salatkranz serviert

## Komm lass und spargeln....

- € 21,00 Portion frischer Stangenspargel mit Sauce a la Hollandaise  
Salzkartoffeln
- € 20,00 Spargeltoast  
Frischer Stangenspargel mit westfälischem Hinterschinken  
Sauce a la Hollandaise und Butterkäse überbacken auf Toast
- € 19,80 zwei kleine Eierpfannenkuchen gefüllt mit Spargel und  
Champignons a la Creme  
Salatteller der Saison
- € 28,50 Portion frischer Stangenspargel mit Sauce a la Hollandaise  
Salzkartoffeln, serviert mit Schinkenteller vom Landschinken und  
Kochschinken
- € 30,00 Der große Spargelteller  
Schweineschnitzel Wiener Art  
serviert mit Stangenspargel Sauce a la Hollandaise  
und Salzkartoffeln
- €25,00 Der kleine Spargelteller  
Schweineschnitzel Wiener Art  
serviert mit Stangenspargel Sauce Hollandaise Salzkartoffeln
- €26,00 Portion frischer Stangenspargel mit Sauce a la Hollandaise  
Rührei von glücklichen Landhühnern BIO- Haltung  
Salzkartoffeln

## Der Weg zur Gesundheit führt durch die Küche und nicht durch die Apotheke

- € 20,50    Loosetöpfchen  
Drei Medaillons vom Schwein mit Kräuterbutter  
auf Speckböhnchen und Bratkartoffeln serviert
- €16,50    Schweineschnitzel Wiener Art  
Pommes-frites  
Salatteller der Saison
- € 19,50    Schnitzelpfanne Loose von zweierlei Schweineschnitzel  
Wiener Art mit Spiegelei und Jäger Art mit Champignons  
Bratkartoffeln Salatteller der Saison
- € 18,50    Geflügelbrustfilet Singapur an leichtem Curryrahm mit Ananas  
Kartoffelkroketten Salatteller der Saison

### Dessert

- € 6,50    Sylter Rote Grütze mit Vanilleeis und Sahne
- € 8,50    Hausgemachtes Parfait mit frischen Erdbeeren und Topping
- € 7,50    Tartufo di Limoncello
- € 7,50    Cassissorbet aufgefüllt mit Prosecco