

## *Liquides*

*Passiertes Erbsencremesüppchen  
verfeinert mit Weißwein  
und Crème Fraîche  
dazu knuspriger Schinken-Chip*

*Euro 7,50*

*Tomatencremesuppe  
mit knusprigen Croutons*

*Euro 6,90*

*Hochzeitssuppe  
mit Fleischklößchen, Eierstich, Spargel  
und Gemüse-Julienne*

*Euro 7,50*

*Hummercremesuppe  
mit Pernod verfeinert  
an einer gebackenen Garnele*

*Euro 9,50*

## *Starter*

### *Tomate - Mozzarella*

*Ochsen-Tomaten mit Büffel-Mozzarella  
Pesto und Salatbouquet*

*Euro 12,90*

### *6 Gambas*

*in Knoblauch-Chili-Öl  
mit ofenfrischem Baguette*

*Euro 16,90*

### *Bruschetta*

*geröstete Brotscheiben mit marinierten Tomatenwürfeln,  
roten Zwiebeln, Kräutern, Parmesankäse und  
knackigem Rucola-Salat*

*Euro 9,50*

### *Gratinierter Ziegenkäse*

*an Blattsalaten  
und ofenfrischem Baguette*

*Euro 13,50*

## *Alles Fisch!*

*Scholle „Finkenwerder Art“  
mit Speck & Zwiebeln  
dazu Salzkartoffeln  
und ein kleiner Salat*

*Euro 23,50*

*Hamburger Pannfisch  
auf Senfkörnersauce  
mit herzhaften Bratkartoffeln  
und Beilagensalat*

*Euro 22,50*

*Im Ganzen gebratene Dorade  
mit frischen Kräutern  
an jungem Spinat  
in Weißweinrahm  
und neuen Kartoffeln*

*Euro 27,90*

*Auf der Haut gebratenes Lachsfilet  
mariniert mit Honig und Soja  
an Lauchgemüse  
und Dillkartoffeln*

*Euro 29,50*

## *Hauptsache*

*Hirsch „Stroganoff“  
zarte Streifen vom Hirsch  
Portwein-Preiselbeersauce  
mit gebratenen Weintrauben  
Speck & Zwiebeln  
dazu Rosenkohl und Spätzle*

*Euro 24,90*

*In Rotweinsauce geschmorte  
Ochsenbacke  
mit gebratenen Pilzen  
und Kartoffelstampf*

*Euro 29,50*

*Kalbsleber „Berliner Art“  
mit kräftiger Rotweinjus,  
gebratenen Apfelspalten  
dazu Röstzwiebeln  
und hausgemachter Kartoffelstampf*

*Euro 22,50*

*„Wiener Schnitzel“ vom Kalbsrücken  
mit Bratkartoffeln  
und einem kleinen gemischten Salat*

*Euro 24,90*

*Rosa gebratener Heidschnuckenrücken  
unter einer Kräuterkruste  
mit Speckbohnen  
und Thymiankartoffeln*

*Euro 31,50*

## *...oder vegetarisch*

*Steinpilzrisotto  
mit Rucola und Parmesan*

*Euro 14,50*

*Tagliatelle  
in einer Weißweinsauce  
mit grünem Spargel, Rucola  
und Parmesan*

*Euro 17,90*

*Gnocchi  
in einer Tomaten-Basilikumsauce  
an Cherrytomaten  
und Wildkräutern*

*Euro 17,50*

*Flammkuchen Ziegenkäse  
mit Schmand, Feigensenf und Honig  
garniert mit Apfel und Nüssen*

*Euro 13,90*

## Vom Grill

*Rumpsteak 200 g*  
*Euro 30,90*

*Rinderfilet 200 g*  
*Euro 37,90*

*Hähnchenbruststeak 180 g*  
*Euro 18,90*

*Filet vom Parmaschwein*  
*Euro 23,90*

*oder für zwei Personen:*

*Chateaubriand*  
*Euro 69,00*

*Dazu servieren wir:*

*Kleinen Salatteller*  
*Ciabatta Brot*  
*Kräuterbutter und Aioli*

*Zur Wahl:*

*Ofenkartoffel und Sour Cream*  
*oder*  
*Pommes Frites*  
*oder*  
*Bratkartoffeln*

## *Dessert*

*Zweierlei Tobleronemousse  
an einer Schokoladenhippe  
mit Sauerkirscheis und eingelegten Kirschen*

*Euro 11,50*

*Asendorfer Rote Grütze  
mit Vanilleeis*

*Euro 7,90*

*Crème brûlée  
mit Mandeleis*

*Euro 7,90*

*Eis & Heiß  
Vanilleeis  
mit heißen Himbeeren  
und Sahne*

*Euro 7,50*