

Vorspeisen Hors-d'oeuvres

*Mildgeräucherter Lachs an Butterrösti Langostinos-Avocadosalat
Dilldressing*

slightly-smoked salmon at potato-cake Langostinos Avocadosalad Dilldressing

11,50 €

*Feldsalat mit Kartoffeldressing gegrillte Riesengarnelen an marinierte
Tomaten-concasee*

Salads of the Season with potato dressing grilled king prawns tomato concasee pickled

11,50 €

*Hausgebackene Gänsestopfleberpastete mit gebratenen
Pfifferlingsalat und Preiselbeerencoulins*

House-baked goose plugging liver pie with roasted chanterelle and cranberry

19,50 €

Suppen soups

*Creemesuppe von spanischen Strauchtomaten in Butter geschwenkte
Gambas*

Tomato cream soup with gin tomato and king prawns

9,50 €

Klare Ochsenchwanzsuppe mit Chesterstange

Oxtail cleare with chester-stick

8,50 €

Zwischengerichte

Weinbergschnecken mit Kräuterbutter und Stangenbrot

Snails with herb butter French white bread

8,00 €

Aus Fluss und Meer Out of river and sea

Filet vom Angelschellfisch aus dem Wurzelsud

Senfsahnesauce, Butterkartöfelchen und Blattsalat in Joghurtdressing

Filet of haddock in champagne- mustard sauce with parsley potatoes, mixed salad

€17,50

„Sylter Schlemmerei“

Verschiedene Fischarten auf Hummersauce

Mit Blattspinat Artischockenherz und Caviar, Butterkartöfelchen

Sylter Schlemmerei mixed fish on lobster sauce, spinach and artichoke hearts, buttered potatoes

€18,50

Piccata vom Seeteufel

in leichter Safranbutter junger Blattspinat, Bandnudeln

Piccata of the monkfish in easy saffron butter of young leaf spinach, noodle

€24,50

Fleischgerichte meat dish

Kalbsleber mit sautierten Pfifferlingen, Butterrösti und Salat

Calf liver with sautierten chanterelles, potato cake and salad

€17,50

Kalbsrückenmedaillon mit Gänsestopfleber

Dijon-Senfsauce und feines Gemüse und Butterrösti

Calf medallion with goose liver liver Dijon- mustard sauce and fine vegetable and potato cake

€19,50

Gewürzter Rücken vom Rehbock aus der Eifel

Auf Steinpilzrahm, Kartoffelplätzchen und Preiselbeeren

Spiced back of the deer ram out of the Eifel on stone fungus cream, potato cookie and cranberry

€23,50

Gratiniertes Rückenfilet vom Müritzlamm an Knoblauchjus

Feines Gemüse und Kartoffelgratin

Saddle of lamb at garlic jus and potato gratin

€17,50

Gefülltes Kalbsrückensteak „Cordon bleu“

Zartes Gemüse und Bratkartoffel

Calf saddle steak "escalope of veal cordon bleu" tender vegetables and hash-browns

€19,00

Argentinisches Rumpsteak mit Champignons

junges Gemüse und Röstkartoffeln

Argentinean steak with mushrooms young vegetables and fried potatoes

17,50 €

« *Bergischer Bauerntopf* »

Schweinrückensteak mit Röstzwiebeln, Spiegelei Bratkartoffeln und Salat

Pork-steak with fried onions and fried egg, hash-browns and salad

14,00 €

Dessert dessert

Zweierlei Mousse

Mandel und Zartbitter – Schokolade

Assorted mousse almond plain chocolate

8,50 €

Zweierlei Parfait

Zimt und Krokant mit Jamaika-Rumsabajone

Two kinds' parfait cinnamon and Krokant with rum sabajone

9,00 €

Lebkuchensouffle auf heißen Schattenmorellen

Gingerbread soufflé on are named cherry

9,50 €