

## Vorspeisen & Suppen

### *Gebackener Büffelmozzarella*

serviert mit fruchtigem Feigensenf auf Rucolasalat,  
dazu ofenfrisches Baguette  
13,50 €

### *Carpaccio vom Husumer Weiderind*

an bunten Blattsalaten in Aceto-Balsamico-Vinaigrette  
mit Parmesanhobel & ofenfrisches Baguette  
14,50 €

### *Schaumsüppchen vom Hummer*

mit gebratener Jacobsmuschel, Gambas  
und Safran-Espuma  
9,90 €

### *Westfälische Kartoffelsuppe*

mit Kräutersahne verfeinert,  
dazu geröstete Weißbrot-Würfel  
7,90 €

## Vegetarisch & Salat

### *Vegi Teller*

Maultaschen mit Tomatenstreifen, gehackten  
Macadamianüssen und Rucola in Butter geschwenkt,  
dazu Hobel von Allgäuer Wildblütenkäse  
18,50 €

### *"Der Leichte"*

bunte Blattsalate in Traubenkernvinaigrette  
serviert mit Putenbruststreifen in Cassis flambiert,  
dazu getrocknete Beeren und Stangenbrot  
18,50 €

## Geflügel & Kalb

### *Cordon Bleu von der Putenbrust*

gefüllt mit cremigem Müritzer Käse und Honigschinken,  
auf Madeirajus, dazu pommes frites und Spitzkohlgemüse  
16,50 €

### *Geschnetzeltes Putenbrustfilet*

mit geschmorten Wiesenchampignons in Kräuterrahm,  
dazu Bandnudeln und marktfrischer Salatteller  
19,50 €

### *Königsberger Klopse vom Kalb*

in einer milden Kapernsauce,  
dazu in Butter geschwenkte Salzkartoffeln  
und mediterraner Blattspinat  
18,50 €

# Schäbisch Hällische Schnitzel-Jagd

*Diese Landschwein-Rasse kommt aus artgerechter Haltung und sorgt für Nachhaltigkeit.*

*Regionales Futter ohne Gentechnik. Die Schweine dürfen frei von Medikamenten und Hormonen aufwachsen.*

*Die eigenen Schlachthöfe sorgen für kurze stressfreie Schlachtwege*

## "Wiener Art"

im Knuspermantel gebraten,  
dazu servieren wir mediterranes Spitzkohlgemüse

## "Toskana"

auf Tomatensauce mit Holsteiner Katenschinken,  
Kirschtomaten und nussigem Ruccola belegt

## "Rahm"

mit geschmorten Wiesenchampignons in Sahnesauce,  
dazu geben wir marktfrische Salate

## "Pfeffer"

auf einer pikanten Pfeffersauce, mit grünem Pfeffer,  
dazu geschmorte Speckböhnchen

## "Figeuner"

frische Wiesenchampignons, Paprikastreifen  
und Frühlingzwiebeln, in feuriger Rahmsauce

## "Indisch"

mit gebackenen Bananen  
auf Curryrahmsauce

## "Westfälisch"

in der Schwarzbrotpanade gebraten  
mit Blutwurstscheiben, Schmorzwiebeln und süßem Senf,  
auf kräftiger Bratensauce

## "Büsumer"

auf Madeirajus serviert,  
dazu Büsumer Krabben  
und Spiegeleier

**zu allen Gerichten servieren wir pommes frites, Kartoffelplätzchen oder Bandnudeln**

17,90 €

## Fisch

### Original Hamburger Pannfisch

Dorschfilet mit gebratenen Speckstreifen und Frühllauch,  
an einer leichten Senfrahmsauce, dazu Schwenkkartoffeln  
26,50 €

### Gekrustetes Filet von der Goldbrasse

serviert auf Kartoffel-Bärlauchstampf  
auf tomatisiertem Rieslingschaum, dazu frischer Blattspinat  
26,50 €

### Hackstücki's Lachslasagne

gefüllt mit norwegischem Fjordlachs, frischem Blattspinat  
und Nudelblätter aus eigener Herstellung  
vollendet mit einer leichten Champagnersauce, gratiert mit jungem Gouda  
23,50 €

## Dessert

### Mille-feuille

von heller & dunkler Schokolade  
serviert mit fruchtigem Erdbeer-Rhabarberkompott  
und Halbgefrorenes von der Haselnuss  
7,50 €

### Großmutter's Apfelstrudel

mit Puderzucker bestäubt,  
dazu fruchtiges Erdbeer-Rhabarberkompott  
und Vanillesauce  
6,50 €