Mittagskarte

Vorspeisen

Niedersächsische Hochzeitssuppe 8,00
Lower Saxony wedding soup

Rucolasalat mit angemachtem Ziegenkäse 16,00
Arugula with marinated goat cheese

Rindercarpaccio mit Olivenmarinade und Parmesan 17,50
Carpaccio of beef with olive marinade and parmesan cheese

Rote Bete-Apfelsalat mit geräucherter Forelle 16,50
Beetroot-apple salad with smoked trout

Küchenklassiker

Roastbeef mit Remoulade und Rosmarinkartoffeln 21,50
Roastbeef with remoulade sauce and rosemary potatoes

Variation vom Lachs als Tatar, gebeizt und 21,50
geräuchert mit Dill-Senf-Soße
A variation on salmon tartare: marinated and smoked
with a dill and mustard sauce

Gebackener Rotbarsch mit Kartoffel-Gurkensalat 21,00
Baked Redfish with potato and cucumber salad

- Pier Fischmarkt des Tages - 21,50
Bunter Salat mit gebratenen Fischfilets
Mixed salad with roasted fillets of fish

Hauptgänge

Ziegenkäsegnocchi mit jungem Spinat, Walnüssen und Parmesan 17,50
Goat cheese gnocchi with baby spinach, walnuts and parmesan cheese

Filet vom arktischen Saibling auf Süßkartoffel-Zuckerschoten 30,00
Fillet of arctic char on sweet potatoes and sugar snap peas

Steinbeißerfilet mit Steinpilz-Gnocchi und gerösteten Pilzen 29,00
Spined loach fillet with boletus-gnocchi and rosted mushrooms

Maishähnchenbrust mit Kartoffel-Lauchragout und Schinkenchips 29,00
Corn-fed chicken breast with potato-leek-ragout and ham-chips

Lammfilet mit Speckbohnen und Kartoffel-Oliven-Püree 32,00
Lambfillet with bacon beans and mashed potatoes and olive

Dessert

Tiramisu 8,00
Tiramisu