

## SPEISEKARTE

Wildkräutersalat  
Apfel-Balsamico-Dressing | confierte Tomaten | gepickelte Gurken  
8,50 €

### Wahlweise dazu:

-Garnelen in Weisweinsud <sup>B</sup>  
9,50 €

-Gebratene Entenleber (von Bauer Kliewe) <sup>A</sup>  
7,50 €

-Sous Vide gegarte Hähnchenbrust <sup>C, S</sup>  
8,00 €

Caesar Salad <sup>C, G</sup>  
Sous Vide gegarte Hähnchenbrust (von Bauer Kliewe) | getrockneter Ostseeluft  
Schinken | Wachtelei | Parmesan  
14,70 €

Club Sandwich <sup>C, G</sup>  
Hähnchenbrust | Bacon | Spiegelei | Cherrytomaten Salat | Haus-Sauce  
14,50 €

Hamburger <sup>A, C, G</sup>  
Rindfleisch (150g) | Brioche | Ochsenherz Tomate | Marmelade von der Tropea  
Zwiebel | Parmesanchip  
12,50 €

Pommes <sup>A</sup>  
5,00 €

Gebratener Herbst-Dorsch <sup>D, M</sup>  
Schnittlauch | Kartoffel-Estragon Stampf | Gurken-Senf-Relish  
21,80 €

Entrecôte <sup>G, L</sup>

Gemüsevariation | Kartoffelfächer | Madeira Jus

28,00 €

Rigatoni <sup>A, G</sup>

Kürbisragout | Kürbiskerne | Frischkäse (von der Molkerei Poseritz)

17,50 €

Veganes Gemüsecurry

Rote Beete Reis | Zucchini | Aubergine | Paprika | Zuckerschoten | Kokos-Cherrysauce

19,00 €

## DESSERT

Panna Cotta <sup>G, A, E</sup>

Himbeermark | Schokolade\*

8,90 €

Crème Brûlée <sup>G, A, E</sup>

Frische Früchte

8,90 €

Als Variation mit einem Shot des Tages

15,00 €

## Allergene

A: Gluten

B: Krebstiere

C: Eier von Geflügel

D: Fisch

E: Erdnüsse

F: Sojabohnen

G: Milch von Säugetieren

H: Schalenfrüchte

L: Sellerie

M: Senf

N: Sesamsamen

O: Schwefeloxid und Sulfite

P: Lupinen

R: Weichtiere