



VORSPEISE

- Graved Lachs mit Honig-Senf-Dill-Sauce *Graved salmon with honey mustard dill sauce*
Geräucherte Forelle mit Sahnemeerrettich *Smoked trout with cream horseradish*
Matjesfilets nach Hausfrauenart *Matjes fillets, home-style*
Bunter Meeresfrüchtesalat *Colourful seafood salad*
Gefüllte Eier mit Thunfischcreme *Stuffed eggs with tuna cream*

HAUPTGÄNGE

- Kabeljau in Senfsauce *Cod in mustard sauce*
Garnelenpfanne mit Knoblauch & Kräutern *Prawns pan-fried with garlic and herbs*
Lachs-Lasagne *Salmon lasagne*
Gebackene Hähnchenkeule mit Liebstöckel *Baked chicken leg with lovage*
Gerösteter Blumenkohl mit Miso & Sesam *Roasted cauliflower with miso and sesame*

BEILAGEN

- Petersilienkartoffeln *Parsley potatoes*
Basmatireis *Basmati rice*
Spargelragout *Asparagus ragout*
Gedünstetes Gemüse *Steamed vegetables*

DESSERT

- Zitronencreme im Glas *Lemon cream in a glass*
Rote Grütze mit Vanillesauce *Red fruit jelly with vanilla sauce*
Obstsalat *Fruit salad*

44.90€ pro Person

Einsichtnahme über Zusatzstoffe und Allergene gerne auf Nachfrage
Viewing of additives and allergens gladly on request