



VORSPEISEN UND SALAT

Rindercarpaccio <i>Filet vom Eifler Weiderind, Parmesanspänen, Rucola</i>	14 €
Gambas andalusisch <i>5 Garnelen in Knoblauchöl und frischen Chilistreifen</i>	11 €
Spargel Salat <i>Spargel Grün, Weiß Erdbeeren Wildkräuter Orangenvinaigrette</i>	14 €
Spargelcreme (vegetarisch) <i>Spargel einlage Croutons Bärlauchpesto</i>	8 €
Gegrillter Spargel <i>Grün, Weiß Parmesanbutter</i>	12 €

HAUPTSPEISEN

DRY AGE premium Rumpsteak 250g <i>Pommersche Freilandhaltung der Schwarz- und Rotbunten 28 Tage trocken gereift Grüner Spargel Grillkartoffeln Kräuterbutter</i>	29 €
Lachs <i>Lachsfilet gebraten Grillkartoffeln Blattspinat Rieslinghollandaise</i>	28
Portion Spargel frisch vom Hof <i>mit Kartoffeln und Sauce Hollandaise oder geklärter Butter (Portion Spargel besteht aus ca. einem Pfund ungeschälter Rohware)</i>	21 €
- mit rohem oder gekochtem Schinken	24 €
- mit paniertem Hähnchenschnitzel	26 €
- mit gegrilltem Lachsfilet	29 €
Spareribs <i>Cole Slaw BBQ Sauce Pommes</i>	19 €
Cesar Hähnchen <i>Romana Salat gefüllte Hähnchenbrust Grillkartoffeln Croutons Parmesanspäne</i>	21 €
Pasta Gambas <i>frische Tagliarini Kirschtomate 5 Gambas Knoblauch Rucola</i>	18 €
frische Ravioli (vegetarisch) <i>Bärlauch Rahm Kirschtomaten Wildkräutersalat</i>	17 €

DESSERT

Creme Bûlée, Erdbeeren	7 €
hausgemachtes Eis verschiedene Sorten	ab 2 €