

## *Unsere Suppen*

*Rote Bete Suppe mit Meerrettichschaum  
Winterlich und wärmt von innen, einen Versuch ist es wert  
3,50€*

*Wildsüppchen mit Preiselbeerrahm  
3,90€*

*Sie wollen eine Suppe, passend zum **Seeblick** – Bitteschön!  
Würzige Fischsuppe mit Ingwer, Tomate und Curry  
3,80€  
Das Rezept kommt aus Südafrika, ein Mitbringsel von lieben Gästen.*

## *Kleinigkeiten für zwischendurch davor oder dazu*

*„Für Genießer - von allem etwas“*

*Kleines Putensteak in Sesamhülle mit Mangochutney  
marinierter Seegrassalat mit Ingwer, dazu gebackene Krabbenchips  
dazu gebackene Asia-Teigtaschen mit süß-saurem Dip,  
marinierte Champignons mit Balsamico*

*7,90€*

*Warum sich für eins entscheiden, wenn man alles haben kann?*

*Aioli, hausgemachte Knoblauchcreme mit frischem Baguette*

*einfach eintunken und genießen*

*2,90€*

*Ziegenkäsetaler mit karamellisierter Birne und Apfel, auf geröstetem  
Schwarzbrot und Walnüssen*

*6,90€*

*Bruschetta mit Lachstatar*

*3,20€*

*Geflügelleber, mit Madeira abgelöscht, dazu Zwiebelstroh*

*4,90€*

*exotisch, raffiniert, knackig und frisch  
Hier schlagen sogar die Salatherzen höher.*

*Vitaminzufuhr in Kleinformat  
Kleiner gemischter Salatteller*

*3,60€*

*Holen Sie sich die Abwechslung auf den Teller.  
Traubenkerndressing dazu; ist unsere Nummer Eins unter den Dressings*

*„Gute Laune Teller Nr.3“*

*Er löst unseren Lieblingssalat Nr. 1 ab und kann sich sehen lassen.*

*Hähnchenbrust im Knuspermantel  
auf scharfem Ananas-Papaya-Mango-Salat mit Chili*

*7,90€*

*Sauer macht bekanntlich lustig - wer danach noch miesepetrig ist, bekommt einen sauren Drops.  
Das war auch schon bei Nr. 1 so.*

*„Spaziergängersalat“*

*marinierter Wildschweinsalat mit Preiselbeerdip,  
an Feldsalat mit Kartoffel-Speckdressing und Baguette*

*8,90€*

*„Klassisch“*

*Großer gemischter Salatteller mit gebratenen Lachsstreifen*

*7,90€*

*hierzu passt ideal unser Balsamicodressing*

*Unsere Dressings sind natürlich alle hausgemacht -  
zu allen Salaten reichen wir ofenfrisches Baguette.*

*Kräutervinaigrette  
Himbeerdressing*

*Yoghurt-Dill-Dressing*

*Balsamicodressing  
oder Essig und Olivenöl*

*Lassen sie Abwechslung auf Ihren Teller. Probieren lohnt sich!*

## *Genuss mit Gemüse*

*„Genuss kommt von genießen“ und das mit allen Sinnen  
Das ist unser Fitnessprogramm exklusiv für Sie.*

*Ginge es nur darum satt zu werden, hätte wohl kaum jemand Probleme:  
Aber gleichzeitig genießen, satt werden und dennoch fit und gesund bleiben,  
dazu bedarf es schon ausreichender Abwechslung auf dem Speiseplan.  
Dass es nicht immer ein Steak sein muss, beweisen diese Gerichte.*

*Panierte Selleriescheiben im Kokosmantel,  
dazu Petersilienwurzelsauce und Pastinaken-Kartoffelstampf*

*Das ist die Pasta, die man jeden Tag essen könnte.....lecker.  
Glauben Sie nicht? ..... Probieren Sie es einfach aus.*

*7,90€*

*Fast Food war gestern - dieses Gericht hat aber auch so rein gar nichts damit zu tun.*

*Kartoffel-Zucchini-Burger, gefüllt mit Kräuterchampignons und Crème Fraîche*

*7,90€*

*nach unserem Gästevotum klar gewonnen und behält somit seine Daseinsberechtigung*

*Buntes Gemüsecurry mit Cashewkernen und Sesamkartoffeln*

*6,90€*

*Pastinaken-Möhren-Quiche mit Salatbukett*

*7,90€*

## *Fisch auf den Tisch*

*einfach lecker, ein kleiner Streifzug durch Neptuns Reich*

### *Ganz klassisch*

*Gebratene Forellenfilets auf Apfel-Fenchelgemüse, dazu Schnittlauchpüree*

*12,90€*

*geräucherte Forelle im Ganzen, mit hausgemachter Remouladensauce,  
Zwiebelringen und deftigen Bratkartoffeln*

*10,90€*

*Oder einmal Lust auf etwas Neues?*

*Trauen Sie sich, es lohnt sich.*

*Lachssteak, gebraten, auf Tomaten-Zucchini Gemüse und Rosmarinkartoffeln*

*12,90€*

*Gebratenes Zanderfilet*

*auf Kohlrabi-Möhrengemüse, dazu Kürbis-Kartoffelgratin*

*14,90€*

*„Fisch muss auf den Tisch“ - es darf auch etwas experimentell sein*

*Gebratener Wels mit Spinat, Feta und Kirschtomaten, einer leichten  
Meerrettichsauce, dazu Spaghetti*

*12,90€*

*Kräutermatjes mit Thymiankartoffeln mit frischem grünem Blattsalat*

*9,90€*

*Gebratene Scholle an einer pikanten Kapernsauce, Kräuterkartoffeln und dazu  
frischen Gurken-Dill-Salat*

*13,90€*

## *Brutzelein vom Herd*

*Gebratene Schweineleber in Portweinsauce, mit Apfelzwiebelringen  
und Kartoffelpüree*  
8,90€

*Gebratenes Putensteak in einer Kartoffelhülle auf Möhren-Apfelgemüse,  
Rosmarin an einem Blattsalatbukett, mit Traubenkern dressing*  
*Hier gibt es die Pute einmal pfiffig verpackt.*  
9,80€

*gebratene Hähnchenbrust mit glasierten Kirschtomaten auf  
hausgemachtem Kürbisrisotto*  
11,90 €

*Schweinerückensteak mit Tomaten und Käse überbacken, auf buntem  
Paprikagemüse, Balsamicojus und Kroketten*  
11,90€

*Geschmorte Kaninchenkeule „mal anders“  
mit Möhren, Tomaten und würziger Chorizo, dazu gebackene Kräuterkartoffeln*  
*„Trauen Sie sich ruhig“ - getestet und für gut befunden.*  
12,90€

*Schweinemedallions mit grünen Bohnen, Kirschtomaten und krossem Speck  
dazu Selleriepüree*  
12,90€

*Rinderfilet, 200g, im Kräutermantel  
auf Tomaten-Lauchgemüse, Estragonjus, Erbskartoffelpüree*  
15,90€

*Lammrückenfilet mit einer Chili-Mandelhaube, auf Currygemüse und CousCous*  
*ein Hauch von Exotik*  
*Eine Gaumenreise ans andere Ende der Welt, ohne Jetlag, ist doch super ... oder!?*  
14,90€

*Geschmorter Wildschweinbraten mit Mischpilzen und hausgemachten  
Speckknödeln*  
12,90€

## *Das Beste zum Schluss*

*Man sollte den Tag nicht vor dem Abend loben – und ein Menü nicht vor dem  
Dessert, weil das Beste immer zum Schluss kommt.  
Notfalls können Sie ja auch das Menü vorher weglassen und hemmungslos das  
Dessert „verschlemmen“.*

*Mohnparfait mit Orangenfilets, dazu Pralinensauce  
4,90€*

### *„Bunte Dessertvariation“*

*Sie können sich nicht entscheiden, dann ist dieses Dessert genau das richtige.*

*gebackene Knödel auf Pflaumen-Rosmarinkompott,  
Mohnparfait mit Pralinensauce und Petit Fours vom Kürbiskuchen mit  
Aprikosen  
5,90€*

*Cremiges Vanilleeis mit Backpflaumen und Lebkuchensabajon  
4,90€*

*Frische hausgebackene Waffel mit Glühweinkirschen, Vanilleeis und  
Sahnetupferle  
4,20€*