

Suppen

Kürbis-Orangencrèmesüppchen mit Kürbistreifen und Kürbiskernöl	5,20€
Doppelte Wildconsommé mit Gemüsestreifen und Thymiannocken	6,50€

Vorspeisen

Kleiner, gemischter Salat mit Hausdressing und Kräutercroutons	4,90€
Gebratene Gänseleber mit Balsamicotopping auf einem bunten Raukebett	8,90€
Variation vom Lachs auf Pumpernickel und Toast an einem gedrehten Salatbouquet	8,90€

Zwischengänge

Gebrautes Fischfilet 11,50€
auf cremigem Nudelnest und Gemüse vom Markt

Mit Honig und Beifuß aromatisierte Barberie Entenbrust 9,80€
auf einem bunten Salatbett, mit einer Portweinjus nappiert

Vegetarisches

Kartoffel-Zucchini-Plätzchen 9,50€
mit cremigen Pilzen, Spinat und Wirsing

Hausgemachte Bandnudeln 12,50€
in Paprika-Lauch-Pilzrahm mit Mozzarella überbacken

Fleisch

Edelwildgulasch mit Pilzen, Spätzle und einer gefüllten Preiselbeerbirne	14,00€
Hausgemachter Grünkohl mit Kohlwurst, Kassler und Schweinebacke sowie Röstkartoffeln (auf Wunsch auch süß)	13,50€
Auf Thymian gebratene Hirschmedaillons an cremigen Austernpilzen mit einer Rotweinjus nappiert dazu reichen wir Serviettenknödel	18,00€
Pfeffersteak „Madagaskar“ , mit sautierten Speckbohnen, grillierter Tomate und frischen Tandoori-Kartoffelspalten an einer Cognac-Pfeffersauce	
Pfeffersteak 180 g	18,50€
Pfeffersteak 220 g	21,50€
Halbe Ente auf Apfelrotkohl mit Kroketten und einer Orangensauce	19,50€

Fisch

Gebratenes Kabeljaufilet auf mediterranem Gemüse mit Rosmarinkartoffeln	15,00€
Trilogie aus den Meeren mit Bratkartoffeln, sautierten Bohnen und Paprika	16,50€
Unter der Kartoffelkruste gebratenes Zanderfilet mit cremigem Wirsing und einer leichten Kräutersauce	17,00€

Desserts

Hausgemachtes Mohnesparfait Mit Glasieter Honigbirne	7,00€
Lebkuchenmousse mit Zimt-Pflaumen-Chutney	7,50€
Trilogie Lassen Sie sich von uns überraschen	7,00€
Himbeer-Topfen-Gratin	8,50€

Heiße Getränke

Tasse Kaffee	2,20€
Espresso	1,90€
Espresso Macchiato	2,00€
Doppelter Espresso	3,50€
Cappuccino	2,40€
Milchkaffee	2,90€
Latte Macchiato	3,20€
Tee, diverse Sorten	2,70€

Biere

Veltins Pilsener vom Fass	0,20 1,90€ 0,40 3,20€
Alsterwasser	0,20 1,90€ 0,40 3,20€
Duckstein vom Fass	0,30 2,50€
Veltins (alkoholfrei)	Flasche 0,33 2,50€
Veltins Malz	0,33 2,50€
Maisel's Hefeweizen	0,50 3,50€
Maisel's Weizen klar	0,50 3,50€
Maisels Weizen (alkoholfrei) Flasche	0,50 3,50€

Alkoholfreie Getränke

St. Michaelis prickelnd oder still	Flasche 0,25 2,30€ 0,75 4,90€
CocaCola (original, light, zero)	0,20 2,30€ 0,40 4,00€
Fanta, Sprite, Spezi	0,20 2,00€ 0,40 4,00€
Säfte diverse Sorten	0,20 2,50€ 0,40 4,50€
Saftschorlen	0,20 2,30€ 0,40 4,00€
<u>Schweppes</u>	
Bitter Lemon	0,20 2,50€
Tonic	0,20 2,50€
Wild Berry	0,20 2,50€

Aperitifs

Sherry: Tio Pepe trocken	5 cl 3,50€
Sherry: Sandemann medium	5 cl 3,50€
Martini: extra dry, bianco, rosso, d'oro, rosato	5 cl 3,50€
Portwein weiß: trocken	5 cl 3,50€
Sekt: Althäuser Riesling	0,1l 4,50€

Klare Schnäpse

Krummesser Korn	2 cl 2,00€
Krummesser Kümmel	2 cl 2,00€
Krummesser Doppelkorn	2 cl 2,50€
Malteser Aquavit	2 cl 2,50€
Jubiläums Aquavit	2 cl 2,50€
Linie Aquavit	2 cl 2,50€
Moskovskaya Wodka	2 cl 2,50€

Bitters

Fernet Branca	2 cl 2,20€
Underberg	2 cl 2,00€
Averna	4 cl 3,50€
Ramazotti	4 cl 3,50€

Weinbrände

Martell V.S.O.P.	2 cl 3,50€
Calvados V.S.O.P.	2 cl 3,50€
Hennessy XO	2 cl 12,50€
Remy Martin XO	2 cl 12,50€

Obstbrände

Williams Birne von Morand	2 cl 3,50€
Kirschwasser	2 cl 3,10€
Himbeergeist	2 cl 3,10€
Mirabelle	2 cl 3,10€
Sanddorn	2 cl 3,10€
Vieille Prune	2 cl 3,50€
Grappa Chardonnay	2 cl 3,10€
Grappa di Brunello	2 cl 3,90€

Liköre

Lübecker Rotspon Likör	2 cl 3,00€
Baileys	4 cl 3,50€
Amaretto	2 cl 2,50€
Cointreau	2 cl 2,80€
Grand Marnier	2 cl 3,20€
Sambuca	2 cl 2,00€