

„Vorspeisen“

Maronensuppe , vegetarisch / vegan mit Kräuterseitlingen, frischem Thymian u. Croutons vom Pumpernickel 1	5,90
Steinhuder Festtagssuppe Kraftbrühe vom Galloway mit Spargel, Eierstich, Mettklößchen und Nudeln 1,6	6,90
Antipasti „Weinscheunen Art“ Vitello Tonnato, Italienischer Salami, Parmaschinken, Champignons, Oliven, Karotten, Tomate Mozzarella, gegrillter Paprika, Zucchini u. Aubergine 3,4,6,12,14	13,90
Antipasti , vegetarisch / vegan mögl. Tomate Mozzarella, Oliven, Karotten, Champignons, gegrillter Paprika, Zucchini u. Aubergine 3,4,6,12,14	9,90
Käsequiche , vegetarisch an Feldsalat, frischen Trauben u. gerösteten Walnüssen mariniert mit weißem Balsamico u. Traubenkernöl	
Vitello Tonnato vom Kalbstafelspitz klassisch mit Thunfisch-Kapernsauce & Zitrone 3,4	12,90
Garnelen Pfännchen 12 Garnelen (geschält u. entdarmt) in hausgemachter Kräuter-Knoblauchbutter 2,6	14,90

„Salatvariationen“

Italia , vegetarisch möglich Burrata & Parmaschinken, gebettet auf gemischten Blattsalaten, Oliven, gegrillten Auberginen- u. Zucchini-scheiben mariniert mit hsgm. Himbeer-Balsamico Dressing 6,13,14	13,90
Kräuter-Lachsfilet mit Garnelen im Pergamentpapier an gemischten Blattsalaten, Avocado, Cherrytomaten mariniert mit hausgemachtem Joghurt-Limetten Dressing 5,6,9	14,90

„Dessert“

Warmes Schokoküchlein & hsgm. Stolleneis mit Glühweinkirschen 1,3,6,8	7,90
Crème Brûlée & Mousse au Chocolat mit Obstgarnitur 1,5,6	6,90
Süßes Feuerwerk für Zwei wahlweise mit Espresso oder Cappuccino 1,3,5,6,8	11,90

„Hauptspeisen“

Rinderfilet auf Rotwein-Pflaumenjus ca. 220g an getrüffeltem Kartoffelgratin und winterlichem Gemüse 1,3,6	28,50	Kalbsschnitzel unter frischen Steinpilzchampignons in Rahm auf hsgm. Kartoffel-Steckrübenstampf und winterlichem Gemüse 1,3,6	23,90
Kalbsleber mit frischen Apfelspalten, Zwiebeln auf hsgm. Kartoffel-Steckrübenstampf 1,6	17,90	Entenbrustfilet auf Orangensauce an getrüffeltem Kartoffelgratin mit Romanesco und gerösteten Mandelblättern 1,3,6	18,90
Saltimbocca vom Zanderfilet mit Garnelen auf Weißweinsauce, Rote Beete Risotto und Romanesco mit Mandelblättern 1,2,3	18,90	Rote Beete Risotto , vegetarisch / vegan mögl. mit frischen Pilzen, Thymian u. Schafskäse 6	14,90
Rinderzunge in Rotwein-Madeirasauce mit frischen Champignons, Saucischen auf Kartoffel-Steckrübenstampf 1,6	17,90	Linsenbraten mit Granatapfelsauce , vegetarisch / vegan auf Kartoffel-Steckrübenstampf und winterlichem Gemüse 1	14,90