

## Saison-Genuss

<b>Pastinakensuppe</b> mit Walnusscroutons	5,10 Euro
<b>Spanferkelbacke mit Thymiansoße</b> auf Steckrübenpüree und Rosenkohl	14,90 Euro
<b>Schweinefilet im Speckmantel</b> auf Süßkartoffelpüree und Marktgemüse	15,90 Euro
<b>Forelle Müllerin-Art</b> 400 g fangfrische Bachforelle aus der Region, mit zerlassener Butter und Petersilienkartoffel	19,90 Euro
<b>Burger des Monats: Farmerburger</b> 180 g saftiges Dry-Aged-Beef, gratiniert mit Deichkäse, mit Spiegelei, Rotweinzwiebeln, Senfmajo, Rucola – dazu Kartoffelwedges mit Lauchcreme	13,50 Euro
<b>Luftig-leichter Kaiserschmarren</b> mit Vanillesoße	6,50 Euro

## Im Restaurant

### Suppen

<b>Hummerschaumsuppe</b> mit gegrilltem Garnelenspieß und Kräuterschmand	6,50 Euro
<b>Weißer Tomatensuppe</b> mit Basilikumschokolade	4,50 Euro

### Vorspeisen

<b>Caesar-Salat mit Crispy-Chicken und Caesardressing</b>	groß	11,70 Euro
Fein geschnittene Romanasalat-Herzen mit Cherry- tomaten, Sardellenfilet, Parmesan, Pinienkernen und deftigen Speckcroutons, überzogen mit unserem hauseigenen Caesardressing, dazu in Maisflakes gebratene Hähnchenbrust	klein	7,90 Euro
<b>Karamellierter Ziegenkäse</b> mit Portweinfeigen und Rucola		7,90 Euro
<b>Vitello tonnato</b> mit frittierten Kapern		11,30 Euro

## Hauptspeisen

<b>Maishähnchenbrust mit Cassisjus</b> und sautiertem Spitzkohl, dazu Süßkartoffelpüree	15,90 Euro
<b>In Rotwein geschmorte Ochsenbacke</b> mit Rahmwirsing und Selleriepüree	18,20 Euro
<b>Argentinisches Rumpsteak (200 g)</b> dazu gegrillte Urmöhre, Rosmarinkartoffeln und hausgemachte Kräuterbutter	19,70 Euro
<b>Wiener Schnitzel klassisch</b> vom Kalb, mit Preiselbeeren und Pommes Frites	19,90 Euro
<b>Confiertes Wildlachs</b> auf lauwarmem Linsensalat und Aprikosenchutney, dazu Kräuterschmand	16,70 Euro
<b>Gegrillte Kräutergarnelen</b> auf Knoblauchpasta mit geschmolzenen Tomaten, Rucola und Parmesan	17,50 Euro
<b>Gemüse-Couscous</b> mit gegrilltem Halloumi Käse und gebackener Rauke	12,50 Euro

## Desserts

<b>Lauwarmer Apfelkuchen</b> im Weckglas mit Vanillesoße	5,50 Euro
<b>Helles und dunkles Schokoladenmousse</b> auf einem Pfirsichspiegel	5,90 Euro
<b>Vanille-Nusseis</b> mit gerösteten Kürbiskernen und Kernöl	4,50 Euro
<b>Französische Käseauswahl</b> mit Fruchtsenf und Mandelbrot	pro Person 11,00 Euro

## Im Bistro

<b>Kaffee &amp; Kuchen</b> 1 Stück Kuchen und eine große Tasse Kaffee	5,00 Euro
<b>Tagessuppe</b>	4,50 Euro
<b>Bunter Salatteller mit gebratener Hähnchenbrust</b> angemacht mit hauseigenem Balsamico-Dressing	8,90 Euro
<b>Currywurst mit unserer hauseigenen Currysoße</b> und Pommes Frites	7,90 Euro
<b>BernsteinSee-Burger</b> 180 g Dry-Aged-Beef, belegt mit Tomaten, Rotweinzwiebeln, Salat, Gewürzgerurken und Hausdressing in einem angegrillten Sesambrötchen – dazu Pommes Frites	9,80 Euro
<b>Burger des Monats: Farmerburger</b> 180 g saftiges Dry-Aged-Beef, gratiniert mit Deichkäse, mit Spiegelei, Rotweinzwiebeln, Senfmajo, Rucola – dazu Kartoffelwedges mit Lauchcreme	13,50 Euro
<b>Schnitzel mit Rahmchampignons</b> und Pommes Frites	14,90 Euro
<b>Roastbeef, dünn aufgeschnitten</b> mit Remouladensoße und Bratkartoffeln	15,50 Euro
<b>Matjesfilet mit Hausfrauensoße</b> und Bratkartoffeln	12,50 Euro
<b>Spaghetti Bolognese mit Parmesan</b> aus saftigem Rinderhack	8,70 Euro
<b>Spaghetti mit Basilikumpesto und Parmesan</b>	8,80 Euro
<u>Unsere Flammkuchen</u>	
<b>Der Klassische</b> mit Speck und Zwiebeln	8,50 Euro
<b>Der Rassige</b> mit Parmaschinken und Rucola	9,90 Euro
<b>Der Vegetarische</b> mit Oliven, Feta, Mais und Rucola	8,50 Euro

## Für unsere kleinen Gäste

<b>Spaghetti mit Tomatensoße</b>	3,90 Euro
<b>Chickennuggets mit Pommes Frites und Karotten</b>	4,10 Euro
<b>Fischnuggets mit Kartoffelstampf und Erbsen</b>	4,20 Euro
<b>Kleine Eisauswahl mit bunten Streuseln und Schokosoße</b>	2,50 Euro
<b>Kleiner Obstsalat mit Erdbeersoße</b>	2,90 Euro