Unser à la carte Angebot

Kleines „Allerlei"

Salat von Blattgemüse
mit karamellisiertem Ziegenkäse

€ 15,50

Rosa Scheiben vom Rinderrücken
mit grüner Soße, gerösteten Kartoffeln
und einem kleinen Salat

€ 22,50

Matjesfilet mit Remoulade *
dazu Dunkelbrot & Butter

€ 17,50

Aus dem Suppentopf

Kürbiscremesuppe
mit Kernen

€ 8,50

Kohleintopf
mit Rauchfleisch

€ 8,50

Ohne Fisch und Fleisch

Bandnudeln
in Kräutercreme
mit Rucola & Kirschtomaten

€ 15,50

Aus „Pütt & Pann"

Gedünstetes Dorschfilet *
auf Wurzelgemüse
mit Butterkartoffeln & Senfsoße

€ 27,50

Gebratenes Zanderfilet*
auf Kartoffel-Lauchkompott

€ 28,50

Gegrilltes Welsfilet*
mit Rahmwirsing und Kräuterreis

€ 29,00

Von unseren Wiesen und Weiden

Filet vom Landschwein
unter Schalotten-Senfkruste
mit Kürbisgemüse und Kartoffelstampf

€ 28,50

„Barolo“ Hähnchenbrust
mit erdigem Gemüse und Bandnudeln

€ 25,50

Gegrilltes Pfeffersteak vom Weiderind
(Rumpsteak)
mit Pommes Frites
dazu ein kleiner Salat

€ 31,50

Zum Schluss

Seehotel Apfelstrudel
mit Vanilleeis und Schlagsahne

€ 8,50

„Käsereise“
Kräuter-, Bockshornklee-,
Weißschimmel- und Ziegenkäse
mit Feigensenf
Brot & Butter

€ 16,50

Liebe Gäste, bei Fragen zu Allergenen & Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Küchen- & Service-Mitarbeiter.

Diese helfen Ihnen gerne und kompetent weiter!

* Wildfang
** Aquakultur

Alle Preise beinhalten Bedienungsgeld und
den gesetzlichen Mehrwertsteueranteil.

EG-Kontroll-Nr. D-MV-006-16785-B
Bioland Betriebs Nr. 902160
DE-ÖKÖ-006