



Liebe Gäste,

auch für dieses Jahr haben wir uns wieder viel vorgenommen. Es beginnt mit der Spezialitätenwoche „Emilia Romana“ vom 8. bis 25. März 2012.

Am 17. März bieten wir Ihnen ein elegantes Nudelmenü unter dem Titel „Parma, Pasta, Parmesan“
Gerne nehmen wir Ihre Reservierung entgegen.

Am 30. April feiern wir mit einer 70er Jahre Party in den Mai, weitere Informationen geben wir Ihnen gerne.

Und dann hoffen wir natürlich auf eine sonnige Saison in unserer Gartenwirtschaft.

MENÜ

€ 30,00

Kartoffelpuffer mit Räucherlachs und Schmand

Wildrahmsuppe „Hubertus“

Wiener Tafelspitz mit Meerrettichsahne und Bouillonkartoffeln

Orangenhalfgefrorenes auf Beerensoße

GABEL-BISSEN

Vorspeisen und Kleinigkeiten:

gebratene Riesengarnele an Joghurt- Ajvar Terrine
mit gelben Paprikapesto
€ 10,50

Feldsalat mit gebratenem Rehfilet und
Cumberlandsoße
€ 10,50

Kartoffelpuffer mit Räucherlachs und Schmand
€ 9,50

Suppen:

französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons

€ 4,80

Wildrahmsuppe „Hubertus“ mit Pilzen

€ 5,20

feine Kartoffelsuppe mit Räucherlachsstreifen

€ 5,20

PFANNEN-SCHLAGER

Surf and Turf

Rinderfilet und Riesengarnelen, gebraten mit
krossem Speck, Butterböhnchen und Bratkartoffeln

€ 27,00

Rumpsteak vom Grill mit geschmorten Zwiebeln,
Butterböhnchen und Bratkartoffeln

€ 19,50

Schweinefilet im Speckmantel mit Bratkartoffeln
und Salatteller

€ 18,80

Wiener Tafelspitz mit Meerrettich
und Bouillonkartoffeln

€ 16,50

Piccata vom Kalb auf geschmolzenen Tomaten,
mit feinen Nudeln und Salatteller

€ 19,00

Wildschweinkeule mit Waldpilzen, Apfelkompott und
Butterspätzle

€ 18,00

Jägermeister-Topf, 3 zarte Wildfilets mit Pilzen,
gefülltem Pfirsich und Croquetten

€ 22,00

Hirschrückenmedaillons, rosa gebraten, mit frischem
Wirsing, Cranberrysoße und Herzoginkartoffeln

€ 26,50

FISCHER'S FRITZE...

von der Angel und aus dem Netz

Sylter Fischteller, Riesengarnelen, Nordland Salm, Flußzander,
mit Meerrettich-Kartoffelpüree

€ 21,50

gebratener Zander unter der Kartoffelkruste
auf Weinkraut

€ 19,00

Vegetarisch:

Gemüse „Fritata“ mit buntem Salatteller

€ 12,00

„Trippel P“ Pasta, Pilze, Parmesan

€ 12,00

EIS+GO

Dessert

Mousse au chocolat auf Eierlikörsahne

€ 5,60

Crème brûlée von der Tonkabohne

€ 5,50

Blaubeercrepes mit Vanillerahmeis und Cassis

€ 5,80

Sylter Rote Grütze mit Vanillesoße

€ 4,50