

„ DER BESTE KOCH FINDET DIE ZUTATEN IN DER NATUR
UND DIE DANKBARSTEN ESSER IM EIGENEN HAUS.“

(Roland Rinnau (1962) Redakteur und Hobbykoch

Unsere Empfehlungen für diese Woche

warm, wohlig und intensiv „der Genuss unserer Natur“

Emdener Matjesfilets***

mit Hausfrauensauce, roten Zwiebeln, Bratkartoffeln und Salatgarnitur

€ 18,00

Kohlrabi – Piccata mit Leinsamen – Hanfkruste,**

auf einem Stampf von gelben Möhren & Kartoffeln, Paprika - Rauchsauce

€ 16,00

Zanderfilet* pochiert**

auf einem Risotto mit gebratenem Gemüse der Jahreszeit

€ 29,00

Gebratener Halloumin mit hausgemachten Pflaumenketchup,*
auf einem CousCous mit Gemüse der Saison & wilden Tomaten
€ 18,00

Rindersteak von der Färse mit Wildkräuterkruste
dazu Gemüse nach Marktlage und Bratkartoffeln
€ 34,00

Bauernschnitzel gefüllt mit Lauchragout
dazu buntes Tagesgemüse, Bratkartoffeln
€ 24,00

Mit Ausnahme von Salz, Wasser und den mit *** gekennzeichneten Produkte (Wildfang) sind alle Speisen und Getränke aus kontrolliertem, ökologischem Anbau.

Alle Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld
Außerdem verweisen wir auf die EU-Verordnung Nr. 1169/2011: Allergene können in unseren Speisen enthalten sein.
Da wir jeden Tag kreativ und frisch kochen und jede Woche wechselnde Speisen haben und unsere Rezepte auch mal aus dem Bauchgefühl herauskommen, bitten wir Sie sich an unser geschultes Personal zu wenden, wenn Ihrerseits Fragen diesbezüglich auftauchen sollten.
Vielen Dank!