

Vorspeisen

4. Suppe laut Tagesangebot

6,90 €

5. Würzfleisch vom Schwein

mit Käse überbacken, dazu Zitrone, Worcestersauce und Baguette

6,90 €

6. Carpaccio vom Rind

*mit Salat, Walnüssen, Parmesan, Trüffelöl,
dunklem Balsamico und Baguette*

13,90 €

7. Rügener Camembert frisch paniert

mit Preiselbeermarmelade und Baguette

10,90 €

Unsere Schnitzel frisch paniert vom Schweinerücken

15. „Försterin“

*mit Rahmchampignons, buntem Salat mit hausgemachtem Dressing
und Steakpommes*

22,50 €

20. „Hamburger Art“

*mit 2 Spiegeleiern Soßenspiegel, jungem Gartengemüse
und krossen Bratkartoffeln*

22,50 €

Steak - Gerichte

29. Steakteller „Bützower Hof“

*Variation von Rind, Schweinefilet und Hähnchen auf Rahmchampignons,
buntem Salat mit hausgemachter Vinaigrette und Steakpommes*

26,50 €

27. Feinschmecker – Steak

*gegrillte Hähnchenbrust mit Tomate und Käse überbacken,
dazu ein Gartensalat, Kartoffelecken und Sourcream*

22,90 €

24. Schweinerücken „Au four“

*mit Würzfleisch und Gouda überbacken,
pikantem Krautsalat und Kroketten*

22,90 €

8. Zartes Rumpsteak

*mit Kräuterbutter und Barbecuesoße
an buntem Gartensalat mit hausgemachter Vinaigrette
dazu krosse Bratkartoffeln
29,50 €*

22. Zartes Rumpsteak

*an hausgemachtem Blattspinat in Rahm
und Herzoginkartoffeln
29,50 €*

25. Zartes Rumpsteak

*mit gegrilltem Gemüse
(Paprika, Zucchini, Tomate mit Kräuter- Pesto und Balsamico)
dazu Kartoffelecken mit Sourcream
29,50 €*

28. Zartes Rumpsteak

*mit gebuttertem Gartengemüse
Bratenjus, Kräuterbutter und Steakpommes
29,50 €*

41. Gebratene Geflügelleber

*an Blattsalat mit Williamsbirne und
Walnusskernen dazu Herzoginkartoffeln
22,90 €*

Fischgerichte

18. Zwei Matjesfilets „Nordische Art“
*an hausgemachter Rote Beete – Remoulade,
Bratkartoffeln und Salatbukett*

18,50 €

75. Gebratenes Lachsfilet
*an hausgemachtem rahmigem Blattspinat,
Grilltomate und Herzoginkartoffeln*

23,50 €

40. Gebratenes Rotbarschfilet
*an Grillgemüse mit hausgemachtem Kräuterpesto,
Bratkartoffeln ohne Speck mit Frühlingslauch*

23,50 €

Für die kleinen Gäste

11. „Seemannsteller“

*Fischstäbchen
mit Pommes und Ketchup*

9,50 €

14. Hähnchen – Nuggets

mit Pommes und Ketchup

9,50 €

70. „Popeyeteller“

*rahmiger Blattspinat
mit Kartoffelpüree und Spiegelei*

9,50 €

79. „Sandmann“

*Pfannkuchen
mit Apfelmus und Smartis*

6,90 €

Desserts

67. „Schwedenbecher“

*Vanille – Eis mit Apfelmus,
Eierlikör und Schlagsahne*
7,90 €

80. Panna cotta

mit Himbeerpüree und Minze
7,50 €

66. Tartufo al Limoncello

*Halbgefrorener Eistrüffel aus Limonencreme,
mit einem Kern aus Zitrone, bedeckt mit Limonen-Baiserstückchen*
6,90 €

81. Tartufo classico

*Halbgefrorenes aus Zabaione,
mit Haselnüssen, Schokopulver und Amarettinis*
6,90 €

82. Warmer Schokoladenkuchen

mit flüssigem Kern und Cassis - Sorbet
7,90 €

34. Italienisches Kokoseis

auf dunklem Fruchtragout mit Sahne
7,50 €

***Eine Liste über die Zusatz- und Inhaltsstoffe sowie Allergene
liegt für Sie am Tresen aus.***

Zusatzkarte

*Pastinaken-Rosmarin-Süppchen
mit geräuchertem Bacon
6,90 €*

*Gegrillte Hähnchenbrust
auf Pilawreis (Cashews, Datteln, Cranberry, Aprikosen, Erbsen)
und Cocos-Limettensofse
22,90 €*

*Lachssteak
auf Fenchel-Maracuja-Gemüse mit Frühlingslauch, Cocktailtomaten
und Kartoffel-Nussbutter-Püree
23,50 €*

*33. Hausgemachtes Sauerfleisch vom Schwein (mager)
an Apfel – Gurken – Remoulade,
Salatbukett und krossen Bratkartoffeln
21,50 €*

*38. Gebratener Lammrücken
auf Rosmarinjus, Rahmwirsing
und Röstitaler
26,90 €*

*Eine Liste über die Zusatz- und Inhaltsstoffe sowie Allergene
liegt für Sie am Tresen aus.*