



UNSER SPEISENANGEBOT

VORSPEISEN

- 👤 Feines Schaumsüppchen von der Sellerie-Knolle, mit gegrilltem Apfel, geräucherter Forelle und seinem Kaviar 6,50 €

- 👤 Tranchen von der hausgeräucherten Barbarie-Entenbrust an einer Remoulde von Waldpilzen und Walnuss, kleinem Salat-Bouquet und warmen Kartoffelcroutons 10,20 €

SALATE

- 👤 Bunter Blattsalatgestöber, mariniert in hauseigener Schalotten-Vinaigrette, frische Rohkost, Gurken und Tomaten wahlweise mit...
 - knusprigen Schnitzelecken und Zitronenmayonnaise 12,90 €
 - oder schmackhaften Putenstreifen, süß-scharf 12,90 €

VEGETARISCH

- 👤 Würzig abgeschmecktes rahmiges Ragout von Kräutersaitlingen mit gebackenen Risottobällchen, in gutem Olivenöl und Kräutern confierte Tomate und kleinem Rapunzel-Salat 15,90 €

FLEISCH

- 👤 Löffelart geschmorte Ochsenbäckchen von der grünen Insel in kräftiger Schmor-Sauce, in Butter geschwenkter zarter Spitzkohl und in Speck gewickelte, gebratene Drillinge 21,70 €
- 👤 Knuspriges Schweineschnitzel auf einem Champignon-Rahm Kartoffel-Kroketten und kleine bunte Salatbeilage 16,90 €
- 👤 Mit feinem Brie und Preiselbeeren gut gefülltes Schweineschnitzel, einem kleinem Beilagen-Salat sowie Süßkartoffelpommes und Dip 18,90 €
- 👤 In allerlei Kräutern, Sous-Vide-rosè gegarter Tafelspitz vom Milchkalb mit guter Meerrettichcreme-Sauce und kleinen Kartoffelklösschen, dazu fein mariniertes Feldsalat 23,50 €



FISCH

- 👤 Auf der Haut und in aromatischen Kräutern gebratenes Filet vom Zander auf einem cremig- würzigem Risotto von Perlgrauen und Grünkohl und einer Weißwein-Buttersauce 21,90 €

DESSERT

- 👤 ...Klassisch und immer wieder gut unsere Cremè Brûlée, 5,10 €
...dazu eine Kugel Cassis Sorbet 6,00 €
- 👤 Unser Eisbecher „Brauereistube“ 3 gemischte Kugeln Eis mit allerlei in Orangenlikör marinierten Früchten und Holunderblütensahne 6,90 €
- 👤 Gute Callebaut Schokolade als luftig feines Mousse mit einem Hauch von Flor de Sal, gegrillte Ananas und einem Parfait von geröstetem Sesam und Blüten-Honig 8,90 €