

Oster-Speisekarte

Es ist wieder soweit!

Der Hase versteckt Eier und allerlei Naschwerk und wir treffen uns hier zum Mittag, bevor wir die Osterfeuer der Region unsicher machen.

Und bald sehen wir uns dann auch draußen im Biergarten wieder!



Wenn Ihr in der Speisekarte dieses Symbol entdeckt, wisst Ihr das es sich um ein vegetarisches Gericht handelt.

Vorspeisen

Würzfleisch

Herzhaftes „Ragout fin“ aus der Schweineschulter,
dazu Toast, Zitrone und Worcester Sauce

8.5

Rösti-Bällchen

Knusprige Kartoffelbällchen gefüllt mit cremigem Käse und würzigem Schinken
Mit leckerer Joppiesauce und fruchtigen Preiselbeeren

8

Perfekt zum teilen!



Aperitif
Limoncello Spritz
oder
Limoncello Tonic
8

Hauptspeisen

Ofen Feta

Würziger Feta, knackige Paprika,
saftige Kirschtomaten und frischer grüner Spargel
im Ofen gebacken mit Knoblauch-Öl, roten Zwiebeln und frischem Rosmarin
dazu ein ofenfrisches Baguette

19



Frühlings-Pasta

Pasta mit knackigen Erbsen, frischem grünem Spargel,
saftigen Kirschtomaten und würzigem Parmesan

entweder mit

Burrata und Pesto Genovese

oder mit

gebratenem Zanderfilet

21



Roulade

Geschmorte Roulade vom Rind nach bürgerlicher Art,
gefüllt mit Zwiebel, Gurke, Senf und Schinkenspeck mit
Rotkohl und Klößen

25

Wildgulasch

Geschmortes Gulasch von Hirsch und Wildschwein mit fruchtigem Rotkohl,
Thüringer Klößen und Preiselbeeren

24

Helmut Schmidt

Direkt aus dem Rauch und von Küste, so wie der alte Helmut!
Zarter Räucherlachs auf knusprigen Kartoffelröstis mit Meerrettich-Creme, dazu gibt's
knackigen Salat mit herzhaft süßem Preiselbeer-Dressing.

19

Wiener Schnitzel

Zartes Schnitzel aus dem Kalbsrücken mit Salat von der Ofenkartoffeln und
gepickelten roten Zwiebeln

23

Lamm

mit Kräutern geschmorte Lammkeule mit
würzigen Speckbohnen und Ofenkartoffeln

23