

Vorspeisen:

8 frittierte Frühlingsrollen mit 3 Dipps Fried spring rolls with 3 dipps	6,50 Euro
Vitello tonnato Vitello tonnato	14,50 Euro

Suppen:

Rinderconsommé mit hausgemachten Flädle Consomme with shredded pancakes	4,90 Euro
Tomatencremesuppe „Rabenhorst“ Cream of tomato soup	5,90 Euro

Salate:

Großer bunter Blattsalat mit:

Big mixed leaf salad served with.

gebratenen Pfifferlingen **16,50 Euro**
Roasted mushrooms

gebratener Maispouladenbrust **15,50 Euro**
Turkey on the spit

Rindfleischsalat (vom Tafelspitz)

mit Bratkartoffeln **16,50 Euro**

Beef salad with sauté potatoes

Salat vom Buffet

Salad from buffet

6,50 Euro

Hauptgerichte:

Vegetarisch:

Gegrillter Schafskäse auf Ratatouillegemüse,
dazu Rosmarinkartoffeln **16,90 Euro**
Grilled sheep's cheese on ratatouille vegetables and rosemary potatoes

Hausgemachte Semmelklöße
mit Pfifferlingen und Salat vom Buffet **17,50 Euro**
Homemade bread dumplings with chanterelles in cream sauce and salad

Veganes rotes Thai Curry mit Basmatireis und Salat vom Buffet **17,50 Euro**
Vegan red thai curry with basmati rice and salad from buffet

Hauptgerichte:

Fleisch:

**Rotes Thaicurry mit gebratenen Maispouardenbruststreifen,
Basmatireis und Salat vom Buffet** **17,50 Euro**

Red Thai curry with roasted stripes of Chicken breast, basmati rice and salad from buffet

**2 Schweinerückensteaks vom Edelschwein (Parma)
mit BBQ-Sauce,
dazu Süßkartoffelpommes und Salat vom Buffet** **19,50 Euro**

Two steak from pork with BBQ-Sauce, sweet french fried potatoes and salad from Buffet

**Schnitzel „Wiener Art“ vom Edelschwein (Parma)
mit Bratkartoffeln und Salat vom Buffet** **15,50 Euro**

Escalop of pork, with sauté potatoes an salad from buffet

**Cordon bleu vom Edelschwein (Parma)mit Pommes frites
und Salat vom Buffet** **17,90 Euro**

Escalope of pork filled with ham and cheese, served with French fried potatoes and salad from buffet

**Tafelspitz mit Meerrettichsauce, Essiggurke
und Bratkartoffeln** **17,50 Euro**

Boiled brisket on horseradish sauce with cucumber and sauté potatoes

**Frische Tortellini mit gebratenen Rinderfiletspitzen
in Pfefferrahmsauce, dazu Salat vom Buffet** **19,50 Euro**

Fresh tortellini with cubes from roast beef in peper sauce and Salad from Buffet

**Rumpsteak, green feed
mit Röstzwiebeln und Kräuterbutter
dazu Bratkartoffeln und Salat vom Buffet** **23,50 Euro**

Rump steak with roasted onions and herb butter served with sauté potatoes and salad from buffet

Fisch:

**Edel Matjes „Großmutter Art“
mit Kartoffeln** **12,90 Euro**

Soused herring with potatoes

**Frische Nudeln mit Lachswürfeln
und frischem Blattspinat in Sahnesauce** **18,50 Euro**

Fresh noodles with salmon and spinach in creamsauce

**Paniertes Rotbarschfilet
mit Ratatouillegemüse und Schwenkkartoffeln** **19,50 Euro**

Breaded red fish with ratatouille and potatoes

**Saltimbocca vom Rotbarschfilet
auf Tomatensauce dazu frische Nudeln
und Salat vom Buffet** **20,50 Euro**

Saltimbocca from red fish, on tomato sauce, with noodles and salad from Buffet

Dessert:

Gemischtes Eis	4,50 Euro
mit Sahne	5,50 Euro
Assorted ice cream	
Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce und Sahne	6,90 Euro
Vanilla ice cream with hot chocolate sauce and whipped cream	
Sylter Beerenteller	
mit Vanilleeis	6,50 Euro
Red fruit jelly with vanilla ice cream	
Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahne	6,90 Euro
Fresh strawberries with vanilla ice cream and whipped cream	
Crème Brûlée	8,90 Euro
Crème Brûlée	
Wildheidelbeer-Ragoût	
mit hausgemachtem Wildheidelbeer-Joghurteis	7,90 Euro
Ragout from wild blue berries with homemade wild blue berry-yogurt ice cream	

