

Vorspeisen

Bunter Frühlingssalat
mit Apfel – Burgunderdressing € 4,50

Zart rosa gebratene Lammscheiben mit Mönchskopfkäse
und hausgemachtem Pesto € 9,50

Gebratene Riesengarnelen
auf mariniertem
Spargel – Erdbeersalat € 8,50

Aus dem Suppenkessel

Original Altländer Hochzeitssuppe
serviert mit Graupen, Rosinen & Rosinenbrot
die Glücksbringer für das Brautpaar € 6,50

Cremsuppe von jungem Bärlauch
mit Spargelspitzen und Rauchlachsstreifen € 5,50

Klare Bouillon vom Gallowayrind
mit bunter Einlage € 4,50

Vegetarisches

Herzhafte Zwiebel – Kräuter – Quiche
mit würzigem Schmand € 8,50

Aus See und Meer

Heimische Forelle, aus den Horneburger Naturschutzgebiet
auf einer Zitronengrassoße mit Blattspinat
und Dampfkartoffeln € 14,50

Seeteufelmedaillons in einem Mantel von Salbei
und Speck auf einer weißen Tomaten – Basilikumsoße
mit Tagliolini € 19,50

Von den Wiesen

Mit Rosmarin, Thymian und Gemüse geschmorte Lammkeule
auf einer Tomaten – Knoblauchjus
mit Bohnenbündchen und Kartoffelgratin €14,50

Rinderrückensteak unter einer Zwiebelnkruste
auf Rotweinschalotten mit Gartengemüse
und Rosmarinkartoffeln €17,50

Salim Bocca vom schweinefilet
mit Deinster Stangenspargel und Bamberger Hörnchen €21,50

Vom Galloway aus eigener Zucht

Klare Bouillon vom Gallowayrind mit bunter Einlage €4,50

Hausgemachte Lasagne mit kleinem Salat €9,50

„Brasato“
in Rotwein & Kräutern geschmorter Rinderbraten
mit Gartengemüse & Rosmarinkartoffeln €16,50

Dessert

Apfel oder Rote Grütze
mit Vanillesoße & Zimtsahne €4,50

Windmüllers „Schnorrpfeifferei“
eine kleine Dessertauswahl €5,50

Husumer Rohmilchkäse
aus der Käserei Backenholz
mit Feigensenf €6,50

Frische Altländer Erdbeeren
mit grünem Pfeffer und hausgemachtem
Basilikumeis €6,50