

# Bistro-Speisekarte

---

## Vorspeisen

### Bouquet von Blattsalaten

mit gebratenen Gambas an Thymianbutter 12,50 €

### 2 gebratene Jacobsmuscheln

mit Feldsalat in Oliven-Zitronen-Vinaigrette mit Spargelspitzen garniert,  
geröstetem Graubrot und Butter 12,50 €

## Fisch

### Kleine gebratene Gambas

an italienischem Gemüse im Spaghettinest

mit grünen Oliven und gehobelten Parmesan, Tomatensauce 22,50 €

### 150er Schollenfilet in Eihülle „Nobels Art“

mit einer kleine Gamba und einer Jacobsmuschel

dazu Blattspinat in Rahm und Salzkartoffeln

25,50 €

## Klassisch und Traditionell

### Flaches Schnitzel vom Bio-Schwein (180g)

in der Dinkel Kruste mit Waldpilzen a la creme dazu Röstkartoffeln

und einem kleinem Feldsalat mit Maronen und Speck 18,50 €

Angus-Rumpsteak (180g) 24,50 € (250g) 28,50 €

Angus: schottische Rinderrasse, bezogen aus Argentinien, sehr zarte Zuchtware  
mit Kräuterbutter, Dipps, Bratkartoffeln und einem kleinen Salat

Limousin-Rumpsteak (180g) 30,50 € (250g) 34,50 €

Limousin: französische Rinderrasse, bezogen aus Brandenburg, sehr fleischige Bioware  
mit Kräuterbutter, Dipps, Bratkartoffeln und einem kleinen Salat

## Dessert

### Eine Kugel Vanilleeis

mit heißen Kirschen und Schlagsahne 5,50 €

## UNSER TIPP

- 2-Gang-Kohlmenu 25,50 €  
Tasse Hühnerbrühe oder Kohldessert, Kohl satt
- 3-Gang-Kohlmenu 30,50 €  
Terrine Hühnerbrühe, Kohl satt, Kohldessert