



Suppen

Unsere würzige Fischbouillon
*kochen wir ganz frisch für Sie, mit vielen-
schönen Stücken von heimischen Fischen
frischen Gartenkräutern und
feinen Gemüsestreifen ^{D,J}*
11,50 €

***Rahmsüppchen
von frischen Pfifferlingen***
*ganz frisch gekocht, servieren wir
mit vielen Pilzen, Croutons
und frischen Kräutern ^{A,C,G}*
11,50 €

Fischländer Räucheraal-Suppe
*eine heimische Spezialität aus Großmutters Kochbuch
mit vielen Kräutern & schönen Stücken
vom Aal aus dem Rauch ^{11,D,J}*
12,50 €





Vorspeisen

Meeresgrüße

*IKARIMI Lachsfilet - mit Hickory-Holz kaltgeräuchert
gebratene Jakobsmuschel & Riesengarnele, serviert
an Wakame, mit Wasabi-Sahne-Meerrettich
& kleinem, hausgemachten Röstitaler ^{A,B,C,D}*
23,80 €

Burrata – sommerlich frisch

*es gibt den cremigen Burrata auf Spalten von frischem Pfirsich
angerichtet an Zupfsalat, mit einer pikanten Vinaigrette
mit Tomate & einem Hauch Chili ^{E,H,A}*
17,80 €

Frische Pfifferlinge & Geflügelleber

*die frischen Pilze braten wir zusammen mit der Geflügelleber
und Zwiebelringen, wir servieren an Kartoffel-Rösti
& Salatbukett mit feiner Vinaigrette*
17,50 €

Pikantes Würzfleisch

*hausgemacht, aus zartem Schweinefleisch und überbacken
mit würzigem Gouda, dazu reichen wir Butters toast
& Worcester Sauce ^{A, C, G, F, 4,}*
11,80 €





Aus Topf & Pfanne

Paniertes Schweineschnitzel & frische Pfifferlinge

*das zarte Fleisch paniert und in der Pfanne goldig gebraten
servieren wir mit den frischen, gebratenen Pfifferlingen-
in leichter Kräuter-Rahmsoße, dazu gibt's
geschwenkte Kräuterkartoffeln ^{A,C,G,9}*

27,80 €

Steak aus dem Schweinerücken au four überbacken

*das saftige Fleisch in der Pfanne gebraten
darauf unser pikantes Würzfleisch, überbacken mit würzigem Gouda
und angerichtet an knackig-frischem, marinierten Salat
dazu knusprige-Pommes-Frites ^{A,C,G,F,4}*

25,80 €





Aus Topf & Pfanne

Karreé vom Duroc Schwein

*ein schönes, saftiges Stück Fleisch braten wir für Sie in der Pfanne
wir servieren es an fein-würziger Rosmarinsoße, dazu gibt's ein
Confit von roter Zwiebel, frische Champignons und Kräuterkartoffeln*
28,80 €

Geschmorte Kalbsbäckchen

*das zarteste Fleisch vom Kalb schmoren wir im Ofen
und servieren es an eigens gezogener Soße, dazu gibt's
tournierte und in Butter geschwenkte Laubmöhren
sowie ein Kartoffel-Gratin ^{A,J,K}*
32,80 €

Filetsteak vom Angus

*das saftige Steak nach Ihrem Wunsch in der Pfanne gebraten
servieren wir Ihnen an fein-würziger Pfeffersoße, dazu ein Gemüse
von Kirschtomaten, Schalotten & Paprika, hausgemachte Kräuterbutter
sowie ein Kartoffel-Gratin ^{G,C}*

180 g - 34,80 €

250 g - 37,80 €





FrISChe FISChe

Filetstück vom Zander

*den Fisch mariniert mit dem Saft von Limetten und Orangen und
auf der Haut kross gebraten, servieren wir Ihnen mit einem
hausgemachten Schmorgurkengemüse- mit Kräutern &
leichtem Rahm dazu Dill-Kartoffel-Mousseline^{D,11,G,C}
27,80 €*

Filet vom Dorsch

*ein schönes Filetstück vom frischen Fisch auf der Haut gebraten
servieren wir an einem Gemüse von frischem Kohlrabi & Laubmöhren
dazu fein würzige Weißburgunder-Soße & Kräuter-Kartoffeln^{D,G}
29,80 €*

Filet vom Buntbarsch & frISChe Pfifferlinge

*das Filet vom schmackhaften Fisch in der Pfanne gebraten
angerichtet an den frischen, gebratenen Pfifferlingen- in leichter Kräuter-Rahmsoße
dazu gibt's geschwenkte Kräuter-Kartoffeln^{A,C,G,9}
€ 27,80*

Scholle "Finkenwerder Art"

*den frischen Fisch in Butter gebraten, servieren wir Ihnen
mit Speck und Zwiebeln, fein-gewürfelt und angeschwitzt, dazu reichen wir
einen frischen Gurkensalat und Petersilienkartoffeln^{A,D,I,3,G,K}
27,80 €*





Lieblings – Pasta & Vegetarisch

Mediterrane Nudeln

*die Bandnudeln al dente gekocht, dann mit Rucola, Pinienkernen
Oliven & Kapern sowie zweierlei Tomaten im heißen Olivenöl geschwenkt
mit Pinot Grigio Soße verfeinert und getoppt
von grob gehobeltem Parmesan ^{A.C.G.H.M}*

21,80 €

***wer das nicht ganz ohne Fleisch mag
bekommt dazu gern***

Filetspitzen

*die zarten Spitzen vom Rinderfilet (200 g) braten wir à part
und servieren diese auf der Pasta ^{A.C.G}*

+ 9,80 €

oder

wer mag bestellt sich dazu gern

Gebratene Riesengarnelen

*die großen Garnelenschwänze braten wir in Olivenöl
mit Chili, Knoblauch & Zitrone und servieren diese
auf den mediterranen Nudeln*

+ 9,80 €





Aus der kalten Küche

Rosa gebratenes Roastbeef

*das zarte Fleisch mariniert nach eigener Rezeptur
scharf angebraten und bei Niedertemperatur geschmort
servieren wir Ihnen mit hausgemachter Remoulade
und knusprigen Bratkartoffeln ^{D,K,5}*

22,80 €

Frisch filetierte Matjes aus Holland

*es gibt die zarten holländischen Matjesfilets - Neufang 2026
an kleinem Salatbukett, mit unserer leckeren Soße nach „Hausfrauen Art“
dazu knusprige Bratkartoffeln ^{D,G,I,3}*

23,80 €

Unser hausgemachtes Sauerfleisch

*das magere Fleisch und feine Gemüse sauer eingelegt
servieren wir an einem Bukett frischer Salate, dazu gibt's
die leckere Soße nach "Hausfrauen Art"
und knusprige Bratkartoffeln*

24,80 €





Dessert

Süßer Traum von Schokolade

*es gibt eine Trilogie von Mousse au Chocolat,
hausbackenem Brownie & Schokoladeneis
an frischen, marinierten Erdbeeren ^{A,C,G}
10,50 €*

Crème Brûlée

*die leckere Süßigkeit servieren wir Ihnen
an einem erlesenen Kompott von Marille
Pfirsich, Ananas & Mango ^{C,G, 3,4,10}
10,50 €*

Süße Erdbeeren

*die süßen, marinierten Erdbeeren
servieren wir mit einer Kugel
Pistazien Eis
8,50 €*

Leicht & Fruchtig

Orangen - Mascarpone

*es gibt die süß-fruchtige Mascarpone-Creme
an Erdbeer-Soße, mit frischen-marinierten Erdbeeren
getoppt von Pistazien-Crumble
€ 9,50*

Ein prickelnder Ausklang

„Chandon Garden - Orange Spritz“

*wir servieren eine Kugel Carte D'Or Sorbet Orange
mit eiskaltem, prickelnden Chandon Garden Spritz
9,50 €*

