

Mittags-Lunch

06.04. – 09.04.2021

Dienstag

Filet vom Seehecht gebraten

Karotten-Fenchel-Gemüse / Rissolée-Kartoffeln / Paprika-Basilikum-Chutney

11,40 €

Mittwoch

Piccata vom Jungschwein im Parmesan-Mantel / Frische Bandnudeln / Tomaten-Coulis / kleiner Blattsalat

11,40 €

Donnerstag

Filet von der Meerbarbe / Bärlauch-Risotto / mediterranes Gemüse / Oliven-Tapenade

11,40 €

Freitag

Schellfisch-Filet gedünstet / Sellerie / Steckrüben / Liebstöckel / Drillinge / Kräuter-Sauce

11,40 €

Desserts im kleinen Becher

Panna Cotta oder Schokoladen-Mousse oder Quarkmousse

1,70 €

Wochenkarte

06.04. – 10.04.2021

VORSPEISE

„Frühlings“-Salat

Nussschinken von „unserem Elmloher Landschwein“ oder verschiedene Ziegenfrischkäse-Pralinen
grüner Spargel / Melone / geröstete Cashew-Kerne / Granatapfel / Brot-Chip / Balsamico-Marinade
13,50 € // Vegan 11,20 €

Kräuter-Schaumsuppe

geräucherte „Black Tiger“-Garnele / Schmand / Croutons / Gartenkresse

7,50 €

Wie bei Mutttern:

2 Stk. fränkische Bratwurst vom „Elmloher „**DUROC**“ Landschwein“ / Kartoffel-Stampf / Sauerkraut / Senf

8,90 €

...

Labskaus „PIER 6“ / Spiegelei / Rollmops / Rote Bete / Gewürzgurke

12,90 €

BOWLS:

Fisch-Bowl **oder** „Freiland Hähnchen“-BowI

hausgebeizter Lachs oder **marinierte Hähnchenbrust** / Bulgur / Granatapfel / Kräutersalat / Radieschen Paprika /
Gurke / Tomate / Körner-Mix / Grana Padano / Parmesan-Dressing

15,50 €

Veggi Bowl (vegan)

Glas-Nudeln / Chia-Samen / Wakame-Algen-Salat / Kräutersalat / Buchenpilze / Gurke / Paprika Kohlrabi / Mais /
Tomate / Nuss-Mix / geröstete Kichererbsen / Soja-Dressing

12,90 €

Einmal Querbeet

Geschmorter Lammkeulen-Braten

Kartoffelgratin / buntes Pfannen-Gemüse / „sous vide“ gegarte Schalotten / Rosmarin-Jus

18,50 €

Marinierter gebratener Lammrücken

Karotten-Lauch-Fenchel-Paprika-Grüne Bohnen / „sous vide“ gegarte Schalotten

Kartoffel-Gratin / Rosmarin-Jus

23,50 €

Freiland-Hähnchen „asiatisch“

Basmati Reis / Zitronengras / Lauch / Sellerie / Karotten / Curry / Kokosmilch / Cashew Kerne

16,90 €

„Wiener Schnitzel“ vom Kalb in Butterschmalz gebraten

Lauwarmer Kartoffelsalat / Zitrone / Marktgemüse

17,20 €

Rinderfiletspitzen „STROGANOFF“

frische Bandnudeln / Gewürzgurke / Rote Bete / Zwiebeln / Kräutersalat

17,50 €

Rumpsteak vom „Black Angus“

herzhafte Bratkartoffeln / Champignons / Zwiebeln / Kräuterbutter / Tomaten-Gurken-Salat

18,50 €

Filet von der Dorade rosé

Kartoffel-Gratin / Karotten-Lauch-Fenchel-Paprika-Grüne Bohnen

„sous vide“ gegarte Schalotten / Basilikum-Weißwein-Soße

21,50 €

Gefüllte hausgemachte Rote Bete-Kartoffel-Gnocchi

Oliven-Öl / Pinienkerne / Ricotta / Spinat / Parmesan / Kräutersalat

14,70 €

Gemüse-Strudel -vegan-

Rosmarin-Kartoffeln / Kräutersalat / Tomaten-Rosmarin-Chutney / Körner-Mix

17,90 €

DESSERT

New York Cheese Cake

Blaubeer-Kompott / Schmand / Mango / weiße Schokolade / Orangen-Chip

6,20 €

Blaubeer-Schmand-Schnitte

Orangen-Trüffel / Griechischer Joghurt / Vanille-Crumble / Schokoladen-Hippe

6,90 €

Desserts im kleinen Becher

Panna Cotta oder Schokoladen-Mousse oder Quarkmousse

1,70 €