

# VORSPEISEN UND SALATE

**Frische Salate des Tages** 7,50 €  
mit Tomaten, Gurken, Paprika und Croûtons

Dressing zur Wahl: Joghurt-Kräuterdressing  
Sanddorn-Balsamico Dressing  
Essig und Öl

**Büffelmozzarella** 10,80 €  
mit Tomaten-Melonensalsa und Kräuterbaguette

**Caesar Salad** 13,50 €  
Marinierter Römersalat mit Sardellen,  
gehobeltem Parmesan, Croûtons  
und gebratener Maishähnchenbrust

**Geflämmtes Carpaccio vom Weiderind** 15,50 €  
mit Rucola und gebratenen Pilzen

## Unsere Weinempfehlung :

**2015er Gutedel, QW trocken** 0,75l - 23,00 € 0,2l - 6,40 € 0,1l - 3,70 €  
Baden/ Markgräflerland

*Ein angenehmer leichter Wein mit harmonischer Säure.*

*Wir empfehlen diesen Wein zu herzhaften Vorspeisen, leichten Fischgerichten und vegetarischen Speisen.*

## SUPPEN

**Geeistes Tomaten-Basilikumsüppchen** 6,50 €  
mit Bruschetta

**Süßkartoffel-Kokossüppchen** 8,90 €  
mit gebratener Riesengarnele

**Fischtopf „Hafenresidenz“** 11,50 €  
Klarer Eintopf von Ostseefischen mit Wurzelgemüse  
und Meerrettich

## VEGETARISCHE- UND ZWISCHEN GERICHTE

**Kartoffel-Gemüseauflauf** 9,80€  
mit Käse gratiniert

**Bandnudeln** 10,50 €  
mit geschmolzenen Babytomaten und Basilikumpesto

**Mediterrane Quiche** 10,80 €  
mit grünem Spargel, Paprika, Zucchini,  
Feldsalat und Balsamicocreme

### Unsere Weinempfehlung :

**2014er Spätburgunder** 0,75l - 26,00 € 0,2l – 6,80 € 0,1l - 3,90 €

**Weißherbst, QbA halbtrocken**

Winzergenossenschaft Ihringen, Baden

*Ein fruchtig frischer Weißherbst mit feiner Säure und Erinnerungen an reife Erdbeeren,  
Honig und Karamell. Ein wunderbarer Essensbegleiter zu Gegrilltem, sommerlichen  
Salaten oder einfach nur so zum Genießen.*

## FLAMMKUCHEN

**Flammkuchen „Elsässer Art“** 10,50 €  
mit Schmand, Speck 4,5 und roten Zwiebeln

**Flammkuchen Caprese** 12,50 €  
mit Kräuterschmand, Tomate, Mozzarella, Basilikum  
und Balsamicocreame

**Flammkuchen mediterran** 12,90 €  
mit Schmand, gebratenen Hähnchenstreifen, Paprika und  
zweierlei Zucchini

**Lachsflammkuchen** 13,50 €  
mit Schmand, gebratenen Lachstranchen  
und grünem Spargel

### Unsere Weinempfehlung :

#### 2014er Riesling „Prinz von Hessen“, QbA feinherb

Johannisberg, Rheingau 0,75l - 28,00 € 0,2l - 7,20 € 0,1l - 4,10 €

*Der Prinz von Hessen Riesling ist ein klassischer Rheingau-Riesling mit lebendig goldgelber Farbe und leicht grünlichen Reflexen. Schöne Fruchtnoten von Apfel, Maracuja, Limetten und Zitrusfrüchten zeigen sich neben einem Hauch von Pfirsich. Durch seine feine, dezente Süße und seine gute Struktur wird der Prinz von Hessen zum universellen Essensbegleiter.*

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

**Kleines gebratenes Schnitzel** 7,50 €

mit Gemüse und Kartoffeln

**Milchreis** mit Apfelmus, Zimt und Zucker 5,50 €

#### Nudeln

mit Tomatensoße 5,50 €

**Hähnchen Nuggets** 5,80 €

mit Pommes Frites 1,5

# FISCH UND MEE(H)R

**Zweierlei Matjes von Rasmus Fisch** 16,80€  
mit Hausfrauendip, gegrillten Apfelingeln  
und kleinen Pellkartoffeln

**Gebratene Ostseescholle** 17,50 €  
mit Speckstippe, Bratkartoffeln und  
Sauerrahm-Gurkensalat

**Gebratenes Sundbarschfilet** 18,50 €  
mit Pak Choi und Apfel-Selleriecreme

**Zanderfilet unter der Schwarzbrotthaube** 19,80€  
mit Zitronenbuttersauce, zweierlei Karotten  
und Kaiserschoten

**Gegrillte Lachstranchen** 21,50 €  
mit grünem Spargel, konfierten Babytomaten  
und Zitronen-Korianderrisotto

## Unsere Weinempfehlungen:

**Grauburgunder, QbA 2014** 0,75l - 29,50 € 0,2l - 7,80 € 0,1l - 4,30 €  
Kaiserstühler Winzergenossenschaft Ihringen Fohrenberg

*Trocken, helles Gelb im Glas, intensiver Duft nach gelben Früchten. Der Ihringer Fohrenberg Graue Burgunder zeichnet sich durch eine gelblich, grünliche Farbe aus. Das Bukett ist mittelintensiv und durch feine Apfel- und Apfelquittaromen gekennzeichnet. Der Wein zeigt am Gaumen eine belebende Säurestruktur und ein vielfältiges Aromenspiel. Grauer-Burgunder ist ein kräftiger Weißwein mit sehr vielseitigen Verwendungsmöglichkeiten und empfiehlt sich insbesondere zu Lachs, Gemüse.*

# FLEISCH UND GEFLÜGEL

**Gefüllte Maishähnchenbrust** 18,80 €  
mit Tomate-Mozzarella, gegrillter Zucchini  
und Süßkartoffelcreme

**Geschmorte Bäckchen vom Ibericoschwein** 19,50 €  
mit Wurzelgemüse aus dem Ofen  
und Kräuterknödel

**Gebratene Kalbsschnitzel** 20,50 €  
mit zweierlei Pilzen in Rahm und Rosmarinkartoffeln

**Kotelett vom Havelländer Apfelschwein** 21,50 €  
mit Apfel-Lauchgemüse und Kartoffelgratin

**„Surf and Turf“** 32,50 €  
Gebratenes Rinderfilet mit Riesengarnele,  
Kartoffelecken mit zweierlei Dip  
und mariniertem Wildkräutersalat

## Unsere Weinempfehlung:

**2012er Granache und Tempranillo** 0,75l - 28,00 € 0,2l – 7,20 € 0,1l – 4,10 €  
Abadia del Roble D.O., trocken

*Kirschrote Farbe mit violetten Tönen. Aromen von wilden roten Früchten. Gute Struktur mit sanften Tanninen. Dieser Rotwein passt wunderbar zu Fleisch – und Fischgerichten.*

# DESSERT

**Rhabarberküchlein** 6,50 €  
mit Sanddorn-Vanillecreme

**Geschichtete Mascarponecreme** 7,50 €  
mit Beerenfrüchten  
und Amarettinihippe

**Erdbeer-Basilikumsorbet** 7,80 €  
mit Frischkäsetarte

**Regionale Käseauswahl** 8,90 €  
mit Trauben und Chutney

## Unsere Weinempfehlungen:

**2015er Bacchus, QbA lieblich** 0,75l - 22,00 € 0,2l – 6,00 € 0,1l - 3,50 €  
Winzervereinigung Saale Unstrut

*Fruchtig mit einem zarten Muskatton. Erinnert im Geschmack an schwarze Johannisbeeren. Ein vielseitiger Wein insbesondere für Desserts - als auch für den Weinliebhaber der gerne lieblich trinkt. Ein idealer Terrassenwein.*

**2014er Spätburgunder, QbA trocken**  
Bereich Meißen 0,75l - 29,50 € 0,2l – 7,80 € 0,1l – 4,30 €

*Die zartsamigen Tannine verleihen dem König der Rotweine Raffinesse und Klasse und schenken ihm ein gutes Reifepotential. Ein hochkarätiger Begleiter zu festlichen Menüs oder Käse.*