

Suppe und Vorspeise

Rote Bete Suppe 7 € *vegetarisch*

mit Ingwer, frischem Apfel, Schmand, Schwarzkümmel

Frühlingsrollen von geschmorter Wildschweinkeule 11 €

Wasabi-Mayonnaise

Hauptgerichte

Salat Chef 15 € *vegetarisch*

Eisberg, Rohkost, Kräuter-Dressing, Hirtenkäse, Croutons

Sauerfleisch vom Strohschwein 15 €

Remoulade, Bratkartoffeln

Gnocchi-Pilz-Pfanne 18 € *vegetarisch*

mit Kräuterseitlingen und Gruyère

Angus Rinderleber Berliner Art 18 €

Kartoffelpüree, karamellierte Zwiebeln, Apfelringe, Feigenjus

Heidschnucken Schulter 22 €

zart geschmort, Rotkrautsalat, Bulgur, Rahmsoße

Grillteller 24 €

Steaks von Schwein und Geflügel, Würstchen, Grillsoße
Kartoffelstäbchen

Spargelkarte

Spargelcremesuppe 8 € *vegetarisch*

Spargelspitzen, Sesam und Gartenkresse

Spargel mit brauner Butter 22 €

Heidekartoffeln, Bärlauch-Pesto und Mandeln

dazu Schwarzwälder Schinken oder geräucherte Putenbrust 8 €

gebratene Lachsforelle oder Schnitzel 10 €

Sc. Hollandaise 4 €

Dessert

Schokokuchen 8 €

heiß aus dem Ofen, mit Kirschkompott und Vanilleeis

Rhabarber und Erdbeeren 8 €

mit Joghurteis und gefüllten Windbeuteln

Kaffee

Tasse Huth´s Kaffee 2,50 €

Espresso 2,30 €

Cappuccino 2,90 €