

Für die Kleinen

HÄHNCHENNUGGETS mit Steakhouse Pommes	7,20
FISCHSTÄBCHEN mit Kartoffelstampf und Erbsen	7,20
KLOSS MIT ROTKOHL UND SAUCE	5,40
ZAUBERHUT Vanilleeis mit Smarties	4,20

Dessert und Eis

CASSIS-SORBET UND PROSECCO	4,90
KARAMELL-NUSS-EISBECHER mit Walnuss- und Crunchy-Schokoladeneis, Walnüssen, Sahne und Karamellsauce	6,60
WALDBEER-EISBECHER mit Erdbeer-Rhabarber- und Vanilleeis, Waldbeeren, Sahne und Schokoraspeln	6,20
„ALTER SCHWEDE“ EISBECHER mit Vanilleeis, Apfelkompott, Eierlikör und Sahne	6,90
HASELNUSSKÜCHLEIN IM GLAS mit Eierlikör-Mascarpone-Creme	5,20
WAFFEL MIT PUDERZUCKER	4,20
WAFFEL MIT SCHOKOLADENSAUCE UND SCHLAGSAHNE	4,80
WAFFEL MIT APFELKOPOTT, EIERLIKÖR UND SCHLAGSAHNE	5,90
WAFFEL MIT WALDBEEREN UND SCHLAGSAHNE	5,80
WAFFEL MIT MANGO-JOGHURTEIS UND SCHLAGSAHNE	6,20

Ester-Special



Aperitif

	0,2l	
HOLUNDER FIZZ Gin 4cl, Holunderblütensirup 2cl, Soda	7,50	
RAMAZZOTTI ROSATO Ramazzotti Aperitivo Rosato - Prosecco	7,50	
LILLET WILDBERRY Lillet - Schweppes Wildberry	7,50	
WATERMELON-SECCO Wassermelonenlikör - Prosecco	7,50	
RHABARBER-SECCO Rhabarberlikör - Prosecco - Limetten	7,50	
CHAMBORD-SECCO Chambord (Likör von schwarzen Himbeeren) - Prosecco	7,50	
PROSECCO	0,1l	4,20
HAUSMARKE SEKT trocken	0,75l	22,50
ROTKÄPPCHEN Flaschengärung	0,75l	25,50

Vorspeisen

CARPACCIO VOM RIND mit Olivenöl und Balsamico, gehobeltem Parmesan und Meersalzflocken	14,90
KNUSPRIGER BROTSALAT mit Kressedressing, Blattsalaten, Tomaten und Büffelmozzarella <i>vegetarisch</i>	11,80
KRESSERAHMSUPPE mit gegrilltem Landschinken	6,10
KAROTTEN-APRIKOSENSUPPE mit Kresseschaum und Chili-Croûtons	5,80
KOKOS-CHILI-SÜPPCHEN mit roten Linsen <i>vegan</i>	6,20

Fleisch

GESCHMORTE RINDERROULADE dazu Apfelrotkohl und Thür. Klöße	18,40
WIENER SCHNITZEL VOM KALB mit geschwenkten Kräuterseitlingen und lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat	23,90
GESCHMORTER LAMMBRATEN an Pfeffersauce, Prinzessbohnen und Thymiankartoffeln	19,90
KANINCHENKEULE an Apfelrotkohl und Serviettenknödeln	17,80

Vegetarisch

TAGLIATELLE mit Steinpilzen in Rahm und gehobeltem Parmesan	14,40
PIKANTES KICHERERBSEN-CURRY mit Erdnüssen und Spinat an Kräuter-Wildreis <i>vegan - lactosefrei - glutenfrei</i>	14,90

Fisch

FORELLE "Müllerin Art" oder "blau" mit Petersilienkartoffeln und Kressebutter	16,60
GEBRATENES LACHSFILET auf Petersilienwurzelgemüse & Rote Bete-Kartoffelstampf	18,80
SINFONIE VOM EDELFISCH Gegrilltes Zander-, Lachs- & Welsfilet auf Tagliatelle mit Steinpilzen & gehobeltem Parmesan	22,90

