

Apéritifs

„HeiCo“ – HeimatGenuss-Cocktail Kreuzkamp's Wacholder, Apfelsaft & Tonic Water	0,2l	7,00 €
Crémant de Loire Excellence, Schaumwein	0,1l	6,50 €
Glas Sekt, Hausmarke „Riepe's Privat Cuvée Langenbach“	0,1l	4,20 €
Glas Prosecco, Conti Neri	0,1l	4,20 €
Kir Royal (Crème de Cassis mit Sekt aufgegossen)	0,1l	5,00 €
Campari Orange	0,2l	6,80 €
Martini Cocktail Martini Bianco mit Ananassaft und Sekt aufgegossen	0,1l	6,80 €

Unsere besonderen Empfehlungen

Alkoholfreier Cocktail mit Fruchtspieß
(verschiedene Fruchtsäfte raffiniert gemixt)
6,10 €



Aperol Spritz
Aperol mit Prosecco aufgegossen
6,80 €




Pink Dragon Spritz
Granini Guave Drachenfrucht Saft, Prosecco,
Lime Juice, Mineralwasser
6,80 €

„Hauscocktail“
Granini Pink Grapefruit Saft
mit Orangenlikör und Sekt aufgegossen
6,80 €

Vorspeisen

Räucherlachs auf Kartoffelwaffel mit Rote-Beete-Meerrettichcrème und Feldsalat	16,00 €
Tapas Teller Manchego-Käse, Kräuteroliven, Serrano-Schinken und Garnele dazu Brot und Butter	17,50 €
Carpaccio vom Rind mit Olivenöl, Parmesan und Rucola	15,50 €

Suppen

Kokos-Currycrèmesuppe mit gebratener Garnele	 8,00 €
(auf Wunsch auch vegetarisch ohne Garnele)	7,00 €
Zwiebel-Kaffeecrèmesuppe mit Speck	7,50 €
Klare Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen und Madeira	8,00 €

Für Änderungen der Beilagen berechnen wir 1,50 €.

Luftige Salate

Salatteller „Palmengarten“

frischer Salatteller in Orangenvinaigrette
mit gebratenen Putenbruststreifen, Apfelspalten,
Radieschen und Parmesankäse

16,50 €

Tomate mit Burrata

auf Rucola und Feldsalat mit dunklem Balsamico

16,00 €

Wildkräutersalat

mit Rote Beete, Walnuss, Croûtons
und Feigendressing

14,00 €



Zu den obigen Salatgerichten servieren wir frisches Brot und Dip.



Kleiner Salatteller vom Buffet

7,50 €

Salatbuffet



**Gönnen Sie sich
einen Salat mit passendem Dressing
von unserer Vitaminbar!**

Frische Pastagerichte

**Spaghettoni mit Kokos-Currysauce,
Paprika und Rinderfiletstreifen**

18,50 €

Tagliarini Gamberi

mit Trüffel-Parmesansauce, Tomaten,
Zwiebellauch und gebratenen Garnelen (4 Stück)
(auf Wunsch auch vegetarisch ohne Garnelen)

20,50 €

17,50 €

Für Änderungen der Beilagen berechnen wir 1,50 €.

Vegane Hauptgerichte

Mandel-Polentaschnitte

mit wildem Brokkoli und Knoblauchtomaten



17,50 €

Rote Beete Risotto

mit veganen Filetstreifen und Babyspinat



18,50 €

Fleisch

Bio Schweinelendchen

mit regionalem Marktgemüse, Butterkartoffeln
und Schwerter Senf-Jus



28,50 €

Medaillons vom Rind und Schwein

an Dörripflaumen-Balsamico-Jus
mit Zitronen-Romanesco und Röstitalern

27,50 €

Schnitzel „Blumenmädchen“ mit Spiegelei,

Rahmsauce, buntem Röschengemüse
und knusprigen Bratkartoffeln

24,50 €

Iberico Schweinefilet mit Erbsenschoten,

Schalotten, Drillingen und Jus

26,00 €

Lammhüfte auf Paprika-Olivengemüse,

mit Knoblauchkartoffeln und Thymiansauce

31,00 €

Entenbrust auf gebratenen Austernpilzen

mit Knoblauch, Kirschtomaten, Pfannenkartoffeln
und Rotweinjus

29,50 €

Für Änderungen der Beilagen berechnen wir 1,50 €.

Steaks

<i>Rinderfiletsteak</i>	200 g	31,00 €
<i>Rinderfiletsteak</i>	300 g	38,00 €
<i>Rumpsteak</i>	200 g	27,00 €
<i>Rumpsteak</i>	300 g	36,00 €
<i>Putensteak</i>	220 g	21,00 €

Zu allen Steaks servieren wir:
Kräuterbutter, Rotweinjus, Sauce Béarnaise (separat),
knackiges Pfannengemüse.

Zusätzliche Beilagen:

Kleiner Salatteller vom Buffet	7,50 €
Pommes Frites traditionell	4,20 €
Bratkartoffeln	4,20 €

Wählen Sie Ihr Steak, wie Sie es am liebsten mögen:

Englisch / Rare (saftig rot): im Fleischkern blutig

Medium (zartrosa): innen rosa, kräftige braune Kruste

Well done (ganz durch): sehr stark gebräunt, innen ganz durchgegrillt

Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht.



Für Änderungen der Beilagen berechnen wir 1,50 €.

Fisch

Schollenfilet auf Curry-Spinat

überbacken mit Sauce Béarnaise und Röstkartoffeln

25,50 €

Bachforelle im Speckmantel

auf buntem Bohnengemüse mit Buttersauce und Drillingen

27,00 €

Lachsfilet gebraten auf Pastinake

mit getrockneten Tomaten, Weißweinsauce
und gebackenen Kartoffelperlen

28,00 €

Für Änderungen der Beilagen berechnen wir 1,50 €.



Dessert

Der Genussmoment

Kleines Glas Vanillecrème mit Kirschgrütze

und einem Espresso

7,50 €

„Beeren-Charlotte“

mit Cognacrahm und Himbeereis

9,50 €

Limonen-Schokoladenparfait

mit Mango und Minzpesto

9,00 €

„Schokotraum“

warmes Schokoladentörtchen

mit flüssigem Kern und Vanilleeis

9,50 €

Eis und Heiß

mit Vanilleeis und heißen Kirschen

8,50 €

Trilogie vom Rahm-Eis oder Sorbet

mit frischen Früchten der Saison

9,00 €

Wählen Sie drei Kugeln aus folgenden Sorten:

Rahmeis: Erdbeer, Schokolade, Vanille, Walnuss,

Stracciatella, Mango-Joghurt

Sorbet: Zitrone, Himbeer, Mango

Käsedessert

Feine Käseplatte (ca. 125 g, französische Auswahl),

Brotkörbchen, Butter

15,50 €