

Aus Teller und Tasse
- eingetopft und vorneweg –
From plate and cup - potted and ahead -

<p>Porree / Käse / Champignons Lauchcremesuppe mit frischen Champignons und Stilton, dazu Tomatenbaguette Leek / cheese / mushrooms <i>Leek cream soup with fresh mushrooms, Stilton cheese and oven fresh baguette topped with tomatoes</i></p>	<p>6,00 €</p>
<p>Linsen / Blutwurst ⁴ Pikanter Linseneintopf mit gebratener Blutwurst und Zwiebelsenf Lentils / blood sausage <i>Lentil stew served with fried blood sausage and onion mustard</i></p>	<p>6,50 €</p>
<p>Bärlauch / Lachs ⁴ Cremesuppe von Bärlauch mit Lachsklößchen und Chili Öl Ramson / salmon <i>Ramson cream soup with salmon dumpling and chilli oil</i></p>	<p>6,50 €</p>
<p>Ziegenkäse / getrocknete Tomaten / Aprikosen ^{3,5} Tarte von Ricotta und Ziegenkäse, mit einem Kompott von getrockneten Tomaten und Aprikosen Goat's cheese / dried tomatoes / apricots <i>Ricotta and goat's cheese quiche with a compote of dried apricots and dried tomatoes</i></p>	<p>7,50 €</p>
<p>Antipasti-Gemüse / Oliven ^{2,3} Variation von gefülltem und eingelegtem Gemüse, sowie gebackenen Oliven, dazu Baguette Antipasti vegetables / olives <i>Variation of filled and pickled vegetables and baked olives, served with baguette</i></p>	<p>12,00 €</p>

Feld und Land
–vom Bauernhof bis zur See –
Field and land - from the farm to the sea -

Rumpsteak / Bohnen / Kartoffeln ⁵ 20,00 €

Rumpsteak „Strindberg“ 180g
in leichter Zwiebel - Senfkruste gebraten,
mit Bohnenbündchen und Rosmarinkartoffeln

Rump steak / French beans / potatoes

*Rump steak "Strindberg" 180g
Fried rump steak with a light onion and mustard crust
with French beans and Rosemary potatoes*

Ente / Kohl / Kartoffeln ^{2,4} 17,00 €

Barbarieentenbrust mariniert mit Orange und Majoran
an Spitzkohlgemüse und Mandelbällchen

Duck / cabbage / potatoes

*Barbary duck in orange and marjoram, served with cabbage
and almond dumplings*

Rinderbacke / Bohnen / Kartoffeln 16,00 €

Geschmorte Rinderbäckchen auf Wachsbohngemüse
und Kartoffelstampf

Beef cheek / French Beans / potatoes

*Braised beef cheeks served on French Beans
and mashed potatoes*

Kalb / Kräuterseitling / Spätzle 16,00 €

Zartes Kalbsgeschnetzeltes in Rahm,
mit gebratenen Kräuterseitlingen und Spätzle

Veal / King Oyster Mushroom / Spätzle

*Tender strips of veal in a cream sauce with fried herb king
oyster mushrooms and Spätzle*

Schweinefilet / Schalotten / Pastinake ⁴ 16,50 €

Schweinelendenmedaillons unter der Kräuterkruste mit
Schalottengemüse und Pastinaken - Kartoffelstampf

Pork fillet / shallots / parsnips

*Medaillons of pork loin in herb crust served with shallots, parsnips
and mashed potatoes*

Salat / Rindfleisch / Holunderblüte ^{3,4} 12,50 €

Großer bunter Frühlings-Salatteller mit Gurke, Tomaten und Paprika
gebratenen Rinderfleischstreifen und raffiniertem Holunderblütendressing

Salad / Beef / Elder Flower

*Large plate of mixed salad leaves with cucumber, tomatoes, peppers,
fried strips of beef and elder flower dressing*

Schweinerücken / Pilze / Rösti ⁵ 15,00 €

Gegrilltes Rückensteak vom Schwein,
mit einem Ragout von gemischten Pilzen,
in Kräuter - Käsebéchamel und Kartoffelrösti

Pork steak / mushrooms / potato cakes

*Grilled pork steak, with a ragout of mixed mushrooms
in a herb and cheese béchamel sauce and potato cakes*

Meeresbriese

- aus Nordsee und Nordmeer -

Sea breeze - from the North Sea and the Norwegian Sea –

Fisch des Tages

Bitte fragen Sie nach unserer tagesaktuellen Empfehlung!

Fish of the day - Please ask for our daily recommendation!

Baramundifilet / Artischocke / Risotto 16,00 €

Gebratenes Baramundifilet
auf Artischocken-Chorizo-Gemüse und Risotto

Barramundi (type of seabass) / Artichokes / potatoes

*Braised Barramundi fillet served with artichoke vegetables,
chorizo and risotto*

Seelachsfilet / Zuckerschote 14,50 €

Seelachsfilet in der Mandelkruste
auf sautierten Zuckerschoten und Kartoffelauflauf

Salmon fillet / mangetouts

*Salmon fillet in an almond crust served on sautéed mangetouts
and a potato bake*

Lachsfilet / Risotto / Fenchel 16,00 €
Lachsfilet auf der Haut gebraten,
mit Risotto Milaneise und Fenchel - Paprikasalsa
Salmon / risotto / fennel
Braised fillet of salmon with risotto milanaise and fennel-pepper-salsa

Für den kleinen Hunger
- der Snack zwischendurch -
For the small appetite - a snack for now and then -

Garnele / Schinken / Birne ² 9,00 €
Zwei gebratene Garnelen mit Rauchschinken
und mariniertes Birne an geröstetem Olivenbrot
Prawns / bacon / pear
*Two fried prawns with smoked bacon served on marinated pear
served with cross olive bread*

Kartoffel / Hering ⁴ 8,00 €
Pikante Ofenkartoffel gefüllt mit Sahneheringsfilet
und Salatbeilage
Potato / herring
*Oven baked potato filled with creamy herring salad
served with a side salad*

Brot / Kasseler / Ei 7,50 €
Bauernbrot mit gegrilltem Kasselerücken, gerösteten Zwiebeln
Und Spiegelei an mariniertem Zupfsalat
Bread / Smoked ham / egg
*Fresh bread with grilled smoked ham served with roasted onions,
Fried egg and a small salad*

Fleischlos
- aber voller Geschmack -
Meatless - but full of taste -

Gemüse / Ei / Kräuter 12,50 €

Bunte Gemüsepfanne mit pochiertem Ei,
Dampfkartoffeln und Kräuter-Buttersauce

Vegetables / egg / herbs

*Mixed vegetables stir fry with poached egg, steamed potatoes
and a herb butter sauce*

Pasta / Spinat / Tomaten ⁴ 12,50 €

Penne Pasta aus der Pfanne mit getrockneten Tomaten und
Babyspinat gratiniert mit Ricotta, dazu Tomaten Schmand

Pasta / spinach / tomatoes

*Penne Pasta with dried tomatoes and baby leaf spinach
and ricotta cheese served in a creamy tomato sauce*

...noch etwas Süßes oder Käse?
...something sweet or some cheese?

Kokosnuss / Ananas 6,50 €

Kokosnussparfait mit gegrillter Ananas und einem Hauch Chili

Coconut / Pineapple

Coconut parfait with grilled pineapple and a hint of chilli

Apfel / Eis ⁷ 6,50 €

Warme Apfeltarte mit Karamelleis

Apple / ice cream

Warm apple tart with caramel ice cream

Käse / Feige / Baguette ⁷ 8,50 €

Kleine Französische Käseauswahl
mit Feigensenf und ofenfrischem Baguette

Cheese / fig / baguette

*Choice of French cheese with fig mustard
and baguette fresh from the oven*