

Vorspeisen/Suppen

Gebackene Mozzarellabällchen
auf einem Tomatencarpaccio mit Salatbouquet
6,50 €

Würzfleisch
mit Käse überbacken und Zitrone
5,90 €

Maränenfilet
mariniert mit Rosinen und roten Beeren
an einer Zitronensauce
6,90 €

Leicht scharfe Kürbiscremesuppe
mit gebrannten Kürbiskernen
5,50 €

Wirsing-Frischkäsesuppe
mit Parmesanchip
5,50 €

Fischgerichte

Gebratenes Doradenfilet

auf einem Rote Bete-Risotto mit Weißweinsauce und
kleinem Salatteller

16,90 €

Zanderfilet „Saltimbocca“

auf Kürbis-Zucchini-Gemüse, Kräutersauce
und Petersilienkartoffeln

16,90 €

Gebratene Forelle

„Müllerin Art“ mit zerlassener Butter, Meerrettich
und Petersilienkartoffeln

14,90 €

Riesengarnelen

mit Knoblauch und Chili auf Gemüsenudeln

19,90 €

Vegetarisch / Leichte Küche

Großer Salatteller

wahlweise: mit Hähnchenbruststreifen oder Schafskäse oder Räucherlachs

12,90 €

selbstgemachte Dressings wahlweise: Honig Senf-, Joghurt- oder Orangendressing

Veganes Zitronenrisotto

mit knackigem Pfannengemüse

13,90 €

Fleischgerichte

Gebratene Kräuterhähnchenbrust

(mit Kräuterpesto gefüllt) an Salbeisauce, bunten Balsamicolinsen
und nussigen Spätzle

15,90 €

Schweineschnitzel „Jäger Art“

(Pilzsauce) und Bratkartoffeln

14,90 €

Gebratenes Lammrückenfilet

an Granatapfelsauce mit Erbsen-Vanillemus
und Kartoffelecken

18,90 €

Gebratenes Rinderfilet von der Färse „200 g“

an Pfeffersauce, Bohnen im Speckmantel
und Bratkartoffeln

24,90 €

Desserts

Eisbecher „Eis und Heiß“

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und geschlagener Sahne
6,90 €

Eisbecher „Barlach Stuben“

verschiedenes Eis, frische Früchte
dazu geschlagene Sahne und gebrannte Mandeln
6,90 €

Schokoladen-Crème brûlée

mit frischen Früchten
6,90 €

Orangen-Walnussparfait

auf einem fruchtigen Spiegel mit
hausgemachter Rumpraline
7,90 €