

Vorspeisen/Suppen

Bärlauch - Panna - Cotta

auf Radieschen - Carpaccio
und einer Kräutervinaigrette

6,90 €

Kartoffeltaler

auf Rucola mit Frühlingspesto
und Räucherlachsrollchen

6,50 €

Gelbe Paprika - Kokossuppe

mit frischer Mango und Kokoschips

5,50 €

Kräutercappuccino

mit gebratener Chorizo - Wurst

5,90 €

Fischgerichte

Gebratenes Schollenfilet „Finkenwerder Art“

auf Kohlrabigemüse und Zitronenkartoffeln

15,90 €

Gebratenes Heilbuttfilet

auf karamellisierten Tomaten - Zuckerschoten, Kräutersauce
und Basmatireis

17,50 €

Gebratene Forelle

„Müllerin Art“ mit zerlassener Butter, Meerrettich
und Petersilienkartoffeln

15,50 €

Matjesfilet

mit Zwiebelringen, Apfel - Gurkensoße
und Bratkartoffeln

13,50 €

Vegetarisch / Leichte Küche

Großer Salatteller

wahlweise: mit Hähnchenbruststreifen oder Schafskäse oder Räucherlachs

13,50 €

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

Vegane Gemüsebratlinge

auf Möhrenmousse und Basmatireis

15,90 €

Gebratener Gemüsereis

mit gepufftem Quinoa und Joghurt - Minzsauce

14,90 €

Fleischgerichte

Gefüllte Hähnchenkeule

(Frischkäse, verschiedene Kräuter, Tomate)
mit Kräutersauce, knackigen Mairübchen
und Spinatgnocchis
16,90 €

Schweinesteak „Strindberg - Art“

(Hülle aus Gurken, Zwiebeln, Senf, Ei)
mit Pfeffersauce und dazu Pommes Frites
16,90 €

Gebratenes Lammrückenfilet

mit Feta - Kräuterfüllung im Speckmantel
mit Rotweinsauce, Wasabimöhren und Rosmarinecken
19,90 €

Gebratenes Rinderfilet von der Färse „200 g“

an Pfeffersauce mit Kräuterbutter, kleinem Salatteller
und Bratkartoffeln
24,90 €

Desserts

Rhabarber - Erdbeersorbet

auf Vanille - Minzsauce

6,90 €

Kokosparfait

mit Rotwein - Sabayon
und frischem Obst

6,90 €

Kaffee - Mascarponecreme

mit Amarettini (Kekse)

6,50 €