

# *Vorspeisen*

## *Tomatensuppe*

mit Basilikumrahm und gebackenem Mozzarella

8,50 €

## *Ziegenkäse im Schinkenmantel gratiniert*

Wildkräutersalat, frische Feige und Feigensenf

11,90 €

## *Kleiner Salatteller der Saison*

mit Himbeer-Vinaigrette

8,90 €

# *Fischgerichte*

## *Forelle „Müllerin Art“*

mit zerlassener Butter und Kräuterkartoffeln

23,90 €

## *Zanderfilet, gebraten*

auf Zitronenrisotto und einem kleinen Salatteller

26,90 €

# *Vegetarisch/Vegan*

## *Großer bunter Salatteller*

wahlweise Räucherlachs oder Schafskäse mit Himbeer-Vinaigrette  
oder Joghurtdressing

20,90 €

## *Vegane Vollkornspaghetti*

mit Grünkernbolognese und Reibekäse

19,90 €

## *Veganer Gemüse-Kartoffelauflauf*

mit geriebenem Käse überbacken

19,90 €

Beilagen Änderung: Bratkartoffeln 2,-€

einpacken zum Mitnehmen: 1,50 €

# *Fleischgerichte*

## *Hähnchenbrust*

mit Tomate-Mozzarella überbacken,  
Basilikumsoße und Kurkumareis

25,90 €

## *Schweinefilet „Strindberg Art“*

(Senf, Gurke, Zwiebel, Ei) auf Kräuter-Nuss-Risotto

26,90 €

## *Lammrücken, rosa gebraten*

mit einer Kräuterkruste, Rosmarienus, Kichererbsen-Bohngemüse  
und Kartoffelecken

29,90 €

## *Rinderfiletsteak 200g von der Färse*

mit Rotweinsoße, Kräuterbutter, kleinem Salatteller  
und Bratkartoffeln

34,90 €

Beilagenänderung : Bratkartoffeln 2,-€  
einpacken zum Mitnehmen: 1,50 €

# *Dessert*

## *Quark-Grieß Puffer*

auf Rhabarbergrütze, Vanilleeis und Sahne

10,90 €

## *Baileys Creme*

mit Himbeersoße und Schokoladensahne

10,90 €

## *Zwei Kugeln Vanilleeis*

mit heißen Himbeeren, Sahne und gebrannten Mandeln

9,90 €