

# Speisekarte

bis zum 30.Dezember 2025

## Vorspeisen

### Suppen & Vorspeisen

**Karotten-Rote Bete-Kartoffelsuppe** <sup>D,H</sup> 7.5 €  
mit Selleriestroh und Baguette

**Tatar vom Matjes auf Pumpernickel** <sup>1,2,3,6,7,A,B,D,G,H,J,I</sup> 16 €  
an buntem Salat, rote Zwiebelringe und Parmesanchip

## Hauptgänge

### Fisch

**Lachsfilet** <sup>1,3,5,A,B,,D,H,J</sup> 22.5 €  
an Zitronen-Meerrettichsauce mit Spinat-Kartoffelstampf und Zucchini-Karottengemüse

### Fleisch

**Entenkeule** <sup>1,3,A,C,D,G,J</sup> 24.5 €  
an Orangensauce mit Apfelrotkraut an Knöpfle

**Marinierter Schmorbraten vom Schwein** <sup>1,G,H,J,D</sup> 19.5 €  
in Lebkuchen-Rotwein-Kirschsaure an Apfelrotkraut und Kartoffelecken

### Vegan

**Auberginenpfanne** <sup>1,3,5,A,B,,D,H,J</sup> 16.5 €  
mit getrockneten Tomatenstreifen, Zucchini und Cherrytomaten an Kräuterreis

# Speisekarte

bis zum 30.Dezember 2025

## Nachspeisen

### Käse

#### Theaterteller <sup>A,C,D,G,H,L,1,2</sup>

18.5 €

verschiedene Weich- und Hartkäsesorten aus der Region mit hauseigenen, marinierten Oliven und mariniertem Edamer, Grissini und Pumpernickel mit Trauben

### Dessert

#### Pflaumenquarkcreme <sup>A,3,6</sup>

9.5 €

an Bratapfelragout