

Vorspeisen

Kleiner Salatteller
Blattsalate mit Champignons, Kirschtomaten und Gurkenjulienne
Buttercroûtons, French-, Joghurt- oder Italiandressing 4,80 €

Tranchen von der geräucherten Barbarie - Entenbrust
Feigensenfvinaigrette, Salat von Champignons und Austernpilzen
Baguette und Butter 8,30 €

Fränkische Kalbstafelspitzsülze
mit Kräuterschmand, Rapunzelsalat mit Hibiskusdressing 8,00 €

Suppen

Cremesuppe vom Winterfenchel und Granny-Smith Apfel
Tomatencroûtons 4,30 €

Niedersächsische Hochzeitssuppe
mit Eierstich, Spargel, Gemüsestreifen und Fleischbällchen 4,30 €

Aus dem Wok

vegetarisch
Gnocchi mit gebratenen Austernpilzen
Kirschtomaten und Rucula, gratiniert mit Ziegenkäse 8,50 €

Pasta

Cappelletti mit Pilzfüllung in Basilikum – Tomatenbutter
Broccoliröschen, gehobelter Parmesan 7,50 €

Feines vom Fisch

Gedämpfter Kabeljaurücken aus dem Weinsud
feines Wurzelwerk, grobe Senfsauce
Butterkartoffeln und kleiner Blattsalat 15,50 €

Gegrilltes Lachsfilet auf fruchtigen Tomatensugo
Safran-Blumenkohl und leckerem Dillrisotto 16,50 €

Der Küchenchef empfiehlt

Schweineschnitzel nach Wiener Art in Butter gebraten Madeirajus, knusprige Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln Blattsalate mit Frenchdressing	14,00 €
Gefüllte Maishähnchenbrust mit Birne und Gorgonzolacreme auf Peperonata, in Basilikumbutter sautierte Kartoffelnudeln	16,80 €
Gegrilltes Schweinefilet mit Cranberry-Meerrettichkruste Portweinjus, gebutterter Broccoli und Nusskartoffeln	17,50 €
Black Angus Rumpsteak vom Grill mit roter Zwiebelmarmelade, Schnippelbohngemüse Röstpoppers mit Frischkäse	19,00 €

Unsere Klassiker

Lauwarmes, wachholdergeräuchertes Forellenfilet auf Kartoffel-Gurkensalat, Sahnemeerrettich Baguette	9,00 €
Auswahl von Italienischen Schinkenspezialitäten mit eingelegtem Gemüse, Parmesanobel und Grissini	13,50 €

Dessert

Weißes Kaffeemousse im Baumkuchenmantel mit einem Kompott von Zwergorangen und Walnusseis	6,80 €
Dessertteller „Stadtpark“ mit Eierlikörtörtchen, eingelegten Beeren, Topfen-Heidelbeereis	7,00 €