

Vorspeisen - kleine Gerichte - Salat

<u>Crostini mit Hokkaido Kürbis,</u> Feldsalat, Apfel, Zitrusfrüchten und Gorgonzola (I,L)	15,90
<u>Carpaccio vom Rinderfilet</u> mit Trüffelmayonnaise, Rucola und Kräutersaitlingen (A,Antioxidationsmittel)	24,50
<u>Feldsalat mit Geflügelleber</u> Balsamico-Traubensauce und Brotchips (I)	19,80
<u>Rote Bete Carpaccio</u> mit gratiniertem Ziegenkäse, Piemonteser Haselnüssen und Feldsalat (L)	21,00
<u>Unser Caesar Salad</u> mit Grana Padano, Croûtons und Pinienkernen mit gebratener Poulardenbrust und Kräuter-Pesto mit gegrillten Lachsstücken mit 3 gegrillten Riesengarnelen, Knoblauchbrot und Aioli (A,B,C,D,E,I,)	15,00 + 12,00 + 12,00 + 13,50

Suppen

<u>Meine Lieblingssuppe</u> Wechselnde Suppe der Saison (D,E,)	10,50
<u>Bouillabaisse von Nordseefischen</u> mit gegrillten Riesengarnelen, Paprika-Aioli-Dip und Röstbrot	27,50
Kleine Portion (B,C,E,N,I)	18,00

Von Land und Wiesen

<u>Currywurst mit hausgemachter Currysauce,</u> Steakhauspommes und Trüffelmayonnaise <small>(Antioxidationsmittel, Geschmacksverstärker, Nitrat, I)</small>	19,00
<u>Hirschgulasch mit Pilzen, Apfelrotkohl und Butterspätzle</u> <small>(A, I)</small>	28,90
<u>Original Wiener Schnitzel vom Kalb</u> mit Kartoffel-Gurkensalat und Wildpreiselbeeren Kleine Portion <small>(A, E, I, G, L)</small>	36,90 26,90
<u>Hausgemachte Rinderroulade</u> mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen <small>(Nitrat, Süßstoff, I)</small>	29,80

Aus Fluss und Meer

<u>Neuendeicher Pannfisch</u> Gebratene Filets von Zander, Kabeljau und Rotbarsch mit leichter Senfsauce, Bratkartoffeln mit Speck und Gewürzgurke <small>(B, D, E, G, I, L, 3,)</small>	36,50
<u>Krosse Nordseescholle</u> mit Petersilienkartoffeln und Gurkensalat dazu Bauernspeck und Zwiebeln <small>(Nitrat)</small> dazu Nordseekrabben und Dill <small>(B, C, D, I)</small>	34,00 + 4,00 + 5,50
<u>Teriyaki-Lachs-Garnelenpfanne</u> mit Gemüse und Basmatireis <small>(I, M)</small>	34,50

Happiness Burger

<u>Neuendeicher Landhaus-Burger vom Friesisch Ochs</u> mit Zwiebelmarmelade, Avocado, Tomatenrelish, Cheddar, Lande, krossem Speck, Steakhouse-Pommes und Coleslaw <small>(A, D, E, F, G, I, L, 5, 8)</small>	29,50
<u>Schönes Leben Lachs-Burger</u> mit gegrillter Avocado, Gurke, Limetten-Joghurtdressing Thai-Mayonnaise und Süßkartoffel-Pommes <small>(A, D, E, I, L)</small>	28,50

Vegetarisch

<u>Fregola Sarda</u> mit Wintergemüse, Mascarpone, Grana Padano und geschmolzenen Tomaten (I,D)	23,90
<u>Gefüllte Nudelsäckchen</u> (Käse und Basilikum) in Rucola-Sahne mit getrockneten Tomaten Pinienkern-Crunch und gehobeltem Grana Padano	22,50
mit gebratener Poulardenbrust und Kräuter-Pesto	+ 12,00
mit gegrillten Lachsstücken	+ 12,00
mit 3 gegrillten Riesengarnelen (A,B,C,D,E,I,)	+ 13,50

Vegan

<u>Thaicurry mit Basmatireis und Gemüse</u> (leicht scharf) (vegan)	24,50
--	-------

Für unsere kleinen Gäste (bis 14 Jahre)

<u>Kleines Wiener Schnitzel</u> mit Pommes (A,I)	15,00
<u>Großer Pommes Teller</u> mit Ketchup (E)	8,00
<u>Chicken-Nuggets-Filets</u> mit Pommes (I)	13,00
<u>Bio Zoo-Pasta</u> mit Butter, Grana Padano oder Tomatensauce (D,I)	12,50
mit Tomaten-Bolognesesauce und Grana Padano (D,I)	14,50

Dessert

<u>Eis und Sorbet</u> (Eismanufaktur) Bourbon-Vanille, Schokolade, Walnuss, Erdbeersorbet, Limonensorbet (A,D,H,K,I,M)	je Kugel	4,50
<u>“Schönes Leben” Kaiserschmarrn</u> mit hausgemachtem Zwetschgenröster (A,D,I)		16,50
<u>Warmer Schokoladenkuchen</u> mit flüssigem Kern dazu Beerengrütze und Bourbon-Vanilleeis (A,D,I,J)		16,00
<u>Unser „Dessert Meter“</u> für zwei Crème Brûlée, Mousse, Eis, Kaiserschmarrn Panna Cotta und saisonales Obst (A,D,I,)		26,00
<u>Warmer Apfelstrudel</u> aus dem Ofen mit Rosinen, Bourbon-Vanilleeis und geschlagener Sahne (D,G,I)		16,00
<u>Lebkuchenparfait mit Portweinkirschen</u> (A,D,I)		14,90
<u>Apfeltarte mit Salzkaramelleis</u> (A,D,I,K)		15,80
<u>Neuendeicher Beerengrütze</u> mit Vanillesauce oder Vanilleeis (A,D) enthält Alkohol		12,00