

# Frühlingsaison 2019

---

## Suppe - soup

**Bärlauchcremesuppe / Tomatenspieß** 6,00€

Wild garlic cream soup / tomato spit

**Currybananensuppe / Shrimps / Kroepoek** 6,50€

curry banana soup / shrimps / kroepoek

## Vorspeise - starter

**Frühlings Heringssalat / heiße Kartoffel** 12,50€

spring herring salad / hot potato

**Eingelegte Auberginen / Bruschetta / Jakobsmuschel** 11,50€

pickled aubergines / bruschetta / scallop

## *Hauptgang - main dish*

<b>Rumpsteak / Paprika-Pfeffersößle / Dauphinkartoffeln / Zuckerschoten</b> rump steak / black pepper and bell pepper sauce / dill potatoes / mangetouts	<b>24,00€</b>
<b>Lachsforelle/ Schnittlauchsößle/tourniertem Gemüse/Kartoffelpotpourri</b> salmon trout / chive sauce/ tourned vegetables/ tourned potatoes	<b>21,00 €</b>
<b>„Vulkan“</b> <b>Fleischküchle / feuriges Tomatensugo / Bärlauchrisotto</b> „volcano“ meat cakes / fiery tomato sugo / wild garlic risotto	<b>16,50€</b>
<b>Putencurry / Reisring/Kokosbananen/Kroepoek</b> turkey curry / rice ring/ coconut bananas/ crab chips	<b>20,80€</b>
<b>Kalbsrückenschnitzel / Pfeffersößle/tourniertem Gemüse/Macairekartoffeln</b> veal escalope / pepper sauce/ tourned vegetables/ macaire potatoes	<b>22,50€</b>
<b>Orientalischer Reis/ Garnelen /Gemüse</b> oriental rice / shrimps	<b>22,00€</b>

## *Vegetarisch - vegetarian/vegan*

<b>Aus der Wokpfanne: Frühlingsgemüse: Spargel/Zuckerschoten/Cherrytomaten/ Petersilienwurzel/Frühlingszwiebeln/ Bärlauchrisottoring</b> spring vegetables: asparagus/ mangetout/ cherry tomatoes/ parsley root/ spring onions /wild garlic risotto ring	<b>16,50€</b>
<b>Vegan: Couscous/Ratatouille</b> couscous/ ratatouille	<b>15,50€</b>

Bei Allergien & Unverträglichkeiten fragen sie uns, wir haben dafür eine extra Karte mit Angaben der Zusatzstoffe