

# Vorspeisen

## **Ragout von der Gans**

abgerundet mit Champignon und Zitrone,  
gratiniert mit Camembert

12,90

## **Bouillon von der Gans**

mit Klößchen vom Küstenwild

8,90

## **Gebackener Inselkäse**

an Preiselbeer-Feigendip

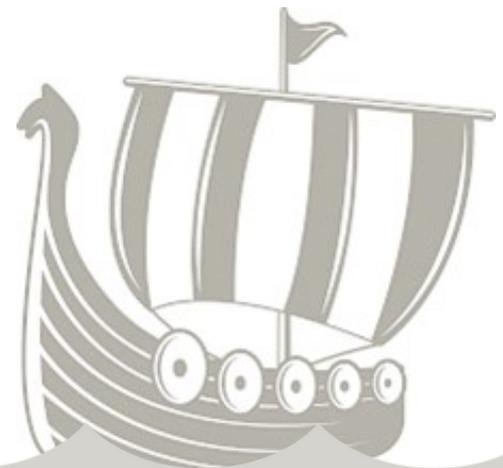
11,90

## **3 gebackene Garnelen im Knuspermantel**

an Knoblauch-Chilidip

13,90

Zu allen Vorspeisen reichen wir Ciabatta



# Wild aus der Region

## **Sülze vom Wild**

an hausgemachter Remoulade, marinierten Zwiebeln  
und Bratkartoffeln

17,90

## **Ragout vom Küstenwild**

an Apfelrotkohl und gebutterten Spätzle

23,90

## **Hirschrücken unter einer Haselnusskruste**

an Brokkoli, Hokkaido-Kartoffelstampf  
und Rotweinjus

26,90



**KüstenWild**

# Fisch

## **Filets vom Cherrymatjes**

an Hausfrauensauce, mariniertes Zwiebel  
und Bratkartoffeln

17,90

## **Lachsfilet gebacken**

unter einer Zanderhaube, auf Hokkaido-Kartoffelstampf  
und gebuttertem Brokkoli

25,90

## **Zwei gebratene Glatthead ( ca. 500 g )**

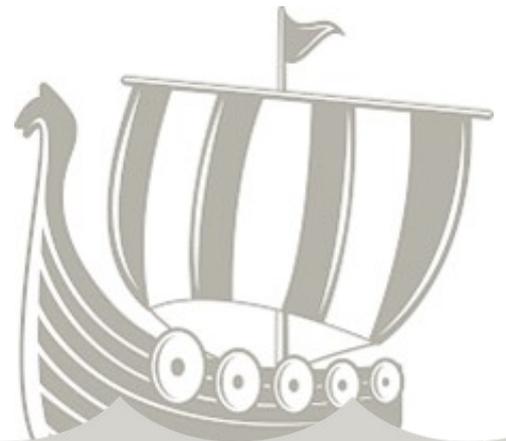
an Gurkensalat und Bratkartoffeln

23,90

## **Kabeljau weiß gekocht**

an Kartoffelstampf und Gurkensalat

22,90



# Fleisch

**Geschmorte Rippchen vom Landschwein**  
an Pflaumenjus, Kartoffel-Erbspüree und Schlachtekraut  
21,90

**Schnitzel au four**  
dazu Pommes und Cole Slaw  
22,90

**Geflügelleberpfanne**  
in Rotweinjus geschmort, abgerundet mit Apfel und Schalotte,  
dazu Kartoffelstampf  
19,90

# Vegetarisch

**Kartoffelomelette**  
mit Gewürzgurke und eingelegter Zwiebel  
14,90

gratinierte Spätzle-Gemüsepfanne  
17,90

