



Vorspeisen

| | |
|---|---------|
| Klare Fischsuppe „Oberdeck“ mit Wurzelgemüse und frischen Kräutern | 9,50 € |
| Räucherfischspezialitäten aus unserer Räucherei | 12,50 € |
| Terrine vom Landhuhn mit weißem Bohnenpüree, Zwiebelsauce, Weinessigschalotten und mariniertem Salat | 13,90 € |
| <i>Zu allen Gerichten reichen wir gerne unsere Brotauswahl mit Butter</i> | 3,50 € |

Hauptspeisen – Fisch

| | |
|--|---------|
| Gebratenes Filet vom Dorsch auf Spitzkohl, Möhrchen und Gratinkartoffeln an violetter Senfsauce | 24,90 € |
| Dreierlei aus dem Meer auf provenzalischem Gemüse mit gefüllten Kartoffel- Gnocchi an Safransauce | 26,50 € |

Hauptspeisen – Fleisch

| | |
|--|---------|
| Mit Aromaten geschmorte Lammstelze auf Röstzwiebel-Kartoffelpüree und Wurzelwerk an eigener Jus | 27,00 € |
| Iberico Schweinefilet mariniert in Rosmarinhonig an gefülltem Wirsing und Röstkartoffeln | 25,90 € |

Hauptspeisen – Vegetarisch

| | |
|---|---------|
| Jahreszeitliche Salatkomposition an dunklem Balsamico-Dressing, mit Beeren, Tomaten, karamellisiertem Kürbis, Gurken und Paprika | 14,90 € |
| <i>wahlweise dazu: Garnelen, Ziegenkäse oder Filet von der Meerbarbe</i> | 7,00 € |

Dessert

| | |
|---|------------------|
| Vanille Crème Brûlée mit Estragonsorbet und Zweierlei vom Apfel | 11,50 € |
| Ein kühler Traum hausgemachtes Sorbet oder Eis | pro Kugel 3,50 € |