

VORSPEISEN

Grüner Blattsalat

mit Kräuterdressing, gerösteten Kürbiskernen
und Granatapfel

C/E/G/H/I/J

5,70 Euro

Winterliche Gemüsesalate

Karotte - Weißkohl, Rote Beete - Apfel,
Sellerie - Walnuss mit französischem
Dressing

C/E/G/H/I/J

5,90 Euro

Knusprig gebratene Entenbrust

mit Feigen-Senf-Sauce und grünem
Blattsalat

C/E/G/H/I/J

13,50 Euro

SUPPEN

Intscheder Hochzeitssuppe

mit Mettbällchen, Eierstich, Suppennudeln,
Spargel und Blumenkohl

A/C/G/I/J

7,50 Euro

Friesische Kartoffelsuppe

mit Majoran, Sellerie, Eismeer-Shrimps
und Sauerrahm

B/G/I/J

7,50 Euro

HAUPTGÄNGE

Hirschrücken mit Pinienkernkruste

mit Wacholder - Jus und Preiselbeer- Apfel,
Rotkohl und hausgemachten Spätzle

A/C/E/G/H/I/J

28,50 Euro

Filet und Schulter vom Wiesenlamm

mit Rosmarin - Knoblauch Jus,
mit Birne, Bohne, Speck
und kleinen Röstkartoffeln

G/I/J

28,50 Euro

Rumpsteak nach Ihrer Wahl

mit Kräuterbutter oder Pfeffersauce oder
Hollandaise,
mit Gemüse oder grünem Salat,
mit Bratkartoffeln oder Kroketten

A/C/G/I/J

29,50 Euro

Gebratene Stinte

mit Zitronenmayonnaise, Gurkensalat und
Bratkartoffeln

C/D/I/J

26,00 Euro

Gebratenes Zanderfilet

mit Weißwein Sauce, Räucherlachsstreifen,
Erbsen, grünem Spargel, Artischocken,
Kirschtomaten und Petersilienkartoffeln

D/G/I/J

27,00 Euro

Hausgemachte Kartoffelgnocchi

Mit leichter Gorgonzolacreme,
Bärlauchpesto und Tomate

A/C/G/H/I/J

22,00 Euro

Veganes Pilzragout

mit Ingwer und Sojasauce, Karotten,
Lauchzwiebeln und Mandeln,
Brokkoli und Basmati Reis

A/E/F/H/I/J/K

20,50 Euro

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Nudeln mit Tomatensauce und Parmesan

A/I/J 6,50 Euro

Kleines Schweineschnitzel mit Pommes und
Ketchup

A/C/I/J 7,50 Euro

Kartoffelpuffer mit Apfelmus

c 4,50 Euro

DESSERT

Norditalienische Panna Cotta
mit Vanille und Holunder

A/C/G 8,50 Euro

Zitronen Tiramisu
mit Kokos und Vodka

A/C/G 8,50 Euro

Intscheder Bauernhofeis nach Ihrer Wahl

A/C/E/G/H pro Kugel 2,50 Euro

Vanille

Schokolade

Walnuss

Waldbeere

mit warmen Schattenmorellen 3,00 Euro

mit Sahne 1,50 Euro

mit Schokoladensauce 2,50 Euro

ALLERGENE

- A glutenhaltige Getreide
- B Krebstiere
- C Eier
- D Fisch
- E Erdnüsse
- F Sojabohnen
- G Milch
- H Schalenfrüchte
- I Sellerie
- J Senf
- K Sesamsamen
- L Schwefeldioxid und Sulfite
- M Lupinen
- N Weichtiere