

VORSPEISEN

Rauchlachs mit Reibeplätzchen,
Blattsalate und Honig-Senf-Dill-Sauce
16,80 Euro

Vitaminteller
Knackige Salate mit Apfelspalten, Ziegenkäse,
Honig, Walnüssen und Orangendressing
14,70 Euro

Jammertaler Brotsalat mit gegrilltem Käse,
Tomaten und Blaubeerdressing
15,00 Euro

SUPPEN

Hochzeitssuppe mit Gemüse und Grießklößchen
7,50 Euro

Rote Currysuppe mit Linsen und Koriander (vegan)
7,50 Euro

KLEINE GERICHTE

Großer bunter Salatteller
1. vegetarisch 13,10 Euro

2. mit Rauchlachs 16,80 Euro

Jammertaler Currywurst
mit Pommes Frites und Salat
15,50 Euro

Salat von Land und Meer
mit gebratenen Scampi, Hirtenkäse, Hähnchenfiletstreifen
und Caesar Dressing
16,80 Euro

Fussiloni
1. mit Spinat, Tomaten und Ziegenkäse
15,20 Euro

2. mit hausgemachter Bolognese
15,20 Euro

HAUPTGÄNGE

Caesar Salad mit gebratener Maishähnchenbrust,
Romana-Salatherzen, gerösteten Tomaten-Knoblauch-Baguette,
Grana Padano, Caesar Dressing
24,00 Euro

Wiener Kalbsschnitzel mit Pommes Frites,
Salat und Pfefferrahmsauce
32,00 Euro

Auf der Haut gebratenen Seesaibling mit Kartoffelgratin,
bunter Bete, Rettichsauce und Zwiebelöl
30,00 Euro

Herdplattensteak vom Angus Rind mit Zwiebeln,
Pommes Frites, Salat und Pfeffersauce
24,00 Euro

Hausgemachte vegane Frühlingsrolle auf
bunten Linsengemüse, Rauke und Currysauce
17,50 Euro

DESSERT

Mini Dessert
Schokoladenmousse von weißer Schokolade mit Blaubeersauce
und Zartbitter-Quenelle
8,00 Euro

Sylter Milchreis mit roter Grütze
6,80 Euro