

Aperitif - Empfehlung

Sandemann Port-White, Port-Tawny
5cl - € 6,00

Vorspeisen

Römersalat

mit Caesar-Dressing^(C,D,M,I), Olivetti Tomaten,
Knoblauch-Brotchip^(A1,G)
& gehobelten Hartkäse
€ 6,50

Gluten frei

Carpaccio vom Fläminger Reh

mit gebratene Pfifferlingen^(G,M,1,3) & Himbeere
€ 11,50

Suppe

Geeiste weiße Tomatensuppe^(G,M)

mit Tomaten-Oliven-Basilikum-Tapenade⁽⁶⁾
& Knoblauch Chip^(A1,G)
€ 5,50

Gluten frei

Cremesuppe vom Pfifferling^(1,3,G)

mit gezupftem Ziegenkäse^(G)
€ 5,50

Aperitif - Chef's suggestion

Sandemann Port-White, Port-Tawny
5cl - € 6,00

Entrees

Romaine lettuce

with Caesar dressing^(C,D,M,I), tomato,
garlic-bread chip^(A1,G)
& hard cheese
€ 6,50

gluten frei

Venison Carpaccio

with fried chanterelles^(G,M,1,3) & raspberry
€ 11,50

Soup

Iced white tomato soup^(G,M)

with tomato-olive-Tapenade⁽⁶⁾
& garlic chip^(A1,G)
€ 5,50

gluten frei

Chanterelles cream soup^(1,3,G)

with goat cheese^(G)
€ 5,50

Vegetarisches Gericht

Gluten frei

Pfifferlinge mit Rührei^(C,G)
& Stampfkartoffeln^(G)
€ 13,50

Hauptgang

Gluten frei

Filet vom Dry Age Rind
mit Pfifferlings-Tomatensalat^(M)
& Kartoffelgeröstetem^(G,1,3)
€ 25,50

auf Wunsch Gluten frei

Geschmorte Linumer Kalbsbäckchen^(L,M)
mit einem Pfifferlings-Speck-Perlzwiebeln Ragout^(G,1,3)
& ofenfrischen Baguette^(A1)
€ 17,50

Vegetarian dish

gluten free

Fried Chanterelles
with scrambled egg^(C,G) & mashed potatoes^(G)
€13,50

Main course

gluten free

Dry age beef filet
with chanterelles tomato salad^(M)
& fried potatoes^(G,1,3)
€ 25,50

upon request gluten free

Veal cheek^(L,M)
with chanterelles bacon pearl onion ragout^(G,1,3)
& baguette^(A1)
€ 17,50

Hauptgänge

Gluten frei

Fielt vom Schwarzen Heilbutt^(D)
mit einem hausgemachten Gurken-Dillsalat^(M)
& Stampfkartoffeln^(G)
€ 14,50

Gluten frei

Tigerforelle^(D)
vom Forellenhof Unterhammer
mit einem Pfifferlings-getrockneten Tomaten-Rucola Risotto^(G,M)
€ 15,50

Dessert

Sorbet von der Werderaner Erdbeere^(C)
mit Topfen Creme Brulée^(C,G)
& weißen Mohn-Schokoladenkuchen^(A1,C,G,F)
€ 6,50

Main courses

gluten free

Halibut filet^(D)
with homemade cucumber dill salad^(M)
& mashed potatoes^(G)
€ 14,50

gluten free

Tiger trout^(D)
with risotto from chanterelles, dried tomatoes
& rocked salad^(G,M)
€ 15,50

Dessert

Strawberry sorbet^(C)
with cottage cheese Crème Brulée^(C,G)
& white chocolate cake with poppy seed^(A1,C,G,F)
€ 6,50

Eis Karte

Eiskaffee

Kaffeegetränk mit Vanilla Cream^(G), Schlagsahne & Schokoladenraspeln^(F,H2)
€ 4,90

Eisschokolade

Trinkschokolade^(G) mit Chocolate Chips ^(G, F, H2), Schlagsahne & Schokoladenraspel^(F,H2)
€ 4,90

Heidelbeer fresh

Köstliche Kombination aus geeistem Vollmilch-Joghurts^(G), Naturjoghurt^(G) & abgezogenen Heidelbeer-Ragout
€ 5,50

Bereenbecher

Vanilla Cream^(G) auf einem abgezogenen Beerenragout, Schlagsahne^(G) & karamellisierten Walnüssen
€ 5,50

Bananen Traum

Vanilla Cream^(G), Chocolate Chips ^(G, F, H2), mit Bananenstückchen, Schlagsahne^(G) & Schokoladensoße^(F)
€ 5,50

„Die Schwedin“

Vanilla Cream^(G) mit Werderaner Apfelmus, Schlagsahne^(G) & Eierlikör^(C)
€ 5,80

Vanilleeis mal anders

Zartschmelzendes Crème Vanilla^(G) mit Kürbiskernöl & karamellisierten Walnüssen^(G,H7)
€ 3,80

Unsere Eissorten

Vanille^(G), Schokolade^(G,F,H2), Erdbeere^(G), Amarena Kirsch^(G), Cashew Sauerrahm^(G,H7), Stracciatella^(G,F,H2), Vollmilch-Joghurt^(G), Weinbergpfirsich Sahne-Joghurt^(G)

€ 1,50 pro Kugel
€ 0,80 Portion frische Schlagsahne

Ice cream

Ice coffee

Coffee drink with Vanilla cream^(G), whipped cream & chocolate flakes^(F,H2)
€ 4,90

Ice chocolate

Drinking chocolate^(G) with ice cream chocolate chips^(G, F, H2), whipped cream & grated chocolate^(F,H2)
€ 4,90

Blueberry fresh

Tasty combination of milk yoghurt cream^(G), natural yoghurt^(G) & blueberry ragout
€ 5,50

Berry sundae

Vanilla Cream^(G) on a berry ragout, whipped cream^(G) & hazelnut brittle
€ 5,50

Banana dream

Vanilla Cream^(G), Chocolate Chips ^(G, F, H2), with banana pieces, whipped cream^(G) & chocolate sauce^(F)
€ 5,50

„The swede

Vanilla Cream^(G) with apple sauce, whipped cream^(G) & advocaat^(C)
€ 5,80

Vanilla ice cream with a difference

Melting cream vanilla^(G) with pumpkin seed oil & caramelized walnuts^(G,H7)
€ 3,80

Our types of ice cream

Vanilla^(G), chocolate^(G,F,H2), strawberry^(G), Amarena cherry^(G), Cashew sour cream^(G,H7), stracciatella^(G,F,H2), milk yoghurt ^(G), Vineyard peach cream yoghurt^(G)

€ 1,50 per scoop
€ 0,80 portion of fresh whipped cream

Liebe Gäste,

gemäß der EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011 (LMIV)
erfassen wir Inhaltsstoffe, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen
können sowie die daraus gewonnenen Erzeugnisse wie folgt:

A Glutenhaltiges Getreide
A1 Weizen
A2 Roggen
A3 Gerste
A4 Dinkel
A5 Hafer
B Krebstiere
C Eier
D Fische
E Erdnüsse
F Sojabohne
G Milch (einschließlich Laktose)
H Schalenfrüchte
H1 Mandel
H2 Haselnuss
H3 Walnuss
H4 Paranuss
H5 Pecannuss
H6 Pistazie
H7 Kaschunuss
H8 Makadamianuss
I Sellerie
J Senf und Senf-Saat
K Sesamsamen
L Lupinen
M Schwefeldioxid und Sulfite
N Weichtiere

Des Weiteren können unsere Speisen Spuren von Soja, Schalenfrüchten,
Alkohol, natürlichen Farbstoffen, Salz, Rauch sowie Bindemittel wie Xantan
und Pektin enthalten. Kreuzkontaminationen zwischen Lebensmitteln
können wir nicht ausschließen. Eine vollständige Übersicht der
angebotenen Speisen und enthaltenen Hauptallergene erhalten Sie auf
Wunsch von unserem Küchenteam.

Bei Fragen stehen wir Ihnen gern zur Verfügung.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Dear guests,

In accordance with the EU Food Information Regulation 1169/2011 (LMIV)
we record food with ingredients that can cause allergic reactions or
intolerances as follows:

A Cereals containing gluten
A1 Wheat
A2 Rye
A3 Barley
A4 Spelled
A5 Oats
B Crustaceans
C Eggs
D Fish
E Peanuts
F soybean
G Milk (including lactose)
H Nuts
H1 Almond
H2 Hazelnuts
H3 Walnuts
H4 Brazil nut
H5 Pecan
H6 Pistachio
H7 cashew
H8 Macadamia nut
I celery
J mustard and mustard seeds
K sesame seeds
L lupins
M sulfur dioxide and sulfites
N molluscs

Furthermore, our food can contain traces of soy, nuts, alcohol,
natural food coloring, salt, smoke, binding-agents
such as pectin and xanthan. We cannot exclude
cross-contaminations between foods.

A complete overview of the food offered and the main allergens included is
available on request from our kitchen team.

Should you have any questions, please feel free to contact us.

Enjoy your meal!

Zusatzstoffe

- (1) mit Konservierungsstoffen
- (2) koffeinhaltig
- (3) mit Antioxidationsmittel
- (4) geschwefelt
- (5) mit Farbstoff
- (6) geschwärzt
- (7) chininhaltig
- (8) mit Aspartam
- (9) genetisch verändert
- (10) mit Milcheiweiß
- (11) Eiklar
- (12) Eiscreme
- (13) Eis mit Pflanzenfett
- (14) mit Süßungsmittel
- (15) mit Phosphat
- (16) mit Geschmacksverstärker
- (17) hergestellt aus zerkleinertem Fleisch
- (18) Formfleischvorderschinken

Additives

- (1) contains preservative
- (2) contains caffeine
- (3) contains antioxidants
- (4) sulphuretted
- (5) contains dye
- (6) blackened
- (7) contains quinine
- (8) contains aspartame
- (9) genetically modified
- (10) contains milk protein
- (11) contains egg white
- (12) ice cream
- (13) Ice cream with vegetable fat
- (14) contains sweetener
- (15) contains phosphate
- (16) contains flavor enhancers
- (17) made of minced meat
- (18) Formed meat ham