

## Der Küchenchef empfiehlt

### Suppen/ Vorspeisen

	€
Zitronengrasschaumsuppe Gebratene Jakobsmuschel Enthält: g,l,n	7,50
Bärlauchcrèmesuppe, Croûtons Enthält: a,g,i,l	6,50
Feine Blattsalate, marinierte Avocado Räucherlachs, Pumpernickel-Croûtons Enthält: a,d,h,i,j,l	10,50

### Hauptgerichte

Sauerbraten vom deutschen Weiderind Spätzle, Salat vom Buffet Enthält: a,c,i,j,l	16,80
Vegetarisches Curry Kichererbsen, Tomaten, Zucchini Enthält: g,j,k,l	14,50
Rosa gebratene Lammhüfte Zucchini Gemüse, Bärlauchgnocchi Enthält: a,c,l,l	19,80
Rinderrücken „Strindberg“ Kartoffel-Lauchragout, Salate vom Buffet Enthält: g,j,i,l	24,80
Gebratene Hähnchenbrust Currysauce, Frühlingsgemüse, Reis Enthält: g,i,l	17,30
Seelachsfilet Tomatenkruste, Frühlingsсалate, Baguette, Bärlauchdip Enthält: a,c,g,i,j,l	18,00

### Dessert

Ziegenfrischkäse karamellisiert Cashewkerne, Balsamico-Kirschessig, Weißbrot Enthält: a,g,h,l	6,50
Dunkles Schokoladenmousse Hausgemachtes Kokoseis, Ananassschaum Enthält: c,g	7,20