

## Vorspeisen

Winterlicher Salatteller mit Apfelspalten und Bines Dressing	7,90 €
dazu schmecken: - marinierte Fetawürfel	2,50 €
Camembert gebacken in einer Nusskruste mit Chutney aus frischen Früchten von Silkes Bäumen	8,20 €
Karamellierte Rote Bete mit gebackenem Ziegenkäse	9,30 €
Hausgemachtes Würzfleisch mit Käse überbacken, dazu Toastecken	8,90 €

*Er: „Wir nehmen einmal die gemischte Vorspeisenplatte für 2 Personen, bitte.“*

*Sie: „Oh ja, die nehme ich auch, gute Idee.“*

*Er: „...“*

Zu unseren Vorspeisen und Suppen reichen wir  
hausgebackenes Brot oder ofenfrisches Baguette.

## Suppen

Kastaniencremesuppe mit Zimt verfeinert	7,20 €
Hühnerbouillon mit Einlage	7,20 €
Süppchen des Tages	6,90 €
Eintopf des Tages	7,80 €

*Kollege: „Wenn ich mit dem Thermomix Suppe koche, brauche ich nur einen Topf!“*

*Ich: „Ist ja verrückt! Ich ohne Thermomix auch!“*

## Fisch

Zanderfilet auf der Haut gebraten,  
dazu Wirsingrahm und gebutterter Reis 20,50 €

Steinbeißerfilet im Speckmantel  
auf Spinatbett und Senfsoße, dazu gebräunte Kartoffelwürfel 18,90 €

*>> Nur, wer den Himmel im Wasser betrachtet,  
kann Fische auf den Bäumen sehen. <<*

## Vegetarisch

Vollkornpenne in Roquefortsoße  
mit Pilz-Radicchio-Gemüse 15,90 €

Kleines Kräuteromelette  
gefüllt mit Feta und Oliven,  
dazu hausgemachtes Olivenpesto und eine kleine Salatbeilage 12,50 €

Gemüseplatte  
mit Weißweinsoße und Käse gratiniert mit Salzkartoffeln 15,30 €

Spitzkohl-Curry-Pfanne  
mit Kartoffelscheiben - Gerne bereiten wir dieses Gericht auch vegan zu! - 15,50 €

*>> Manchmal ist meine Schwester ein Genie.  
Sie hat ihren Kindern erzählt, dass Gemüse ein Essen nur für Erwachsene sei  
und tut immer so, als würde sie es nur sehr ungern mit ihnen teilen.  
Sie lieben sogar Rosenkohl! <<*

## Fleisch

*>> Man kann nicht gut denken, gut lieben, gut schlafen,  
 wenn man nicht gut gegessen hat. << virginia wolf*

Knusprig gebratene, halbe knochenlose Ente  
 mit Apfel-Rotkohl und Kartoffelklößen 22,50 €

Herzhaft gefüllte Rinderroulade  
 mit glasiertem Rosenkohl, dazu Salzkartoffeln 21,50 €

Hamburger Schnitzel 19,20 €  
 Paniertes Schnitzel vom Schwein mit einem Spiegelei,  
 dazu Pommes Frites oder Bratkartoffeln, und Rote Bete

### *Aus den umliegenden Wäldern:*

Sauerbraten vom Wildschwein in Wacholder geschmort,  
 dazu Steckrüben und Salzkartoffeln 21,00 €

Deftige Wildbuletten 20,50 €  
 mit Marktgemüse und Kartoffel-Sellerie-Stampf

### *Hausmannskost:*

Geflügelleber herzhaft gebraten,  
 mit Zwiebel- und Apfelringen, dazu Kartoffelstampf 15,50 €

Ingos Sauerfleisch 15,90 €  
 mit Bratkartoffeln und hausgemachter Remoulade

Bauernfrühstück mit Salatbeilage und Gewürzgurke 13,90 €  
 ...gerne auch vegetarisch!

*>> Ich tue vielleicht so, als wäre alles okay.*

*Aber tief in mir drin habe ich schon wieder Hunger. <<*

*„Wie wollen Sie Ihr Dessert?“ – „Größer!“*

## Dessert – der geliebte i-Punkt

Amaretto-Mascarpone-Schichtcreme mit Mango-Kardamom-Püree	7,80 €
Aniswaffelherz mit heißen Kirschen und Sahnetupf	7,80 €
Eis und Heiß, das ist Vorfreude auf 3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	8,90 €
Schwedeneisbecher 3 Kugeln Vanilleeis mit Apfelmus und Eierlikör, dazu Sahne	8,90 €
Käsekuchen mit Baileys, dazu ein Espresso im Sammeltässchen	6,50 €

*„Einen Kaffee für Ihren Mann?“*

*„Legen Sie noch ein Stück Kirschkuchen drauf und er gehört Ihnen. 😊“*

## Süße Spezialität des Hauses

Gebackenes Eis Vanilleeis in einer warmen Kokos-Mandelhülle auf beeriger Grütze, garniert mit frischen Früchten	9,20 €
---	--------

### Unsere Eissorten

Vanille  
Schokolade  
Erdbeer

je Kugel – 2,30 €

Sorbet

je Kugel – 2,60 €

*Man muss lernen, „Nein“ zu sagen.*

*Zum Beispiel: Möchtest Du noch eine Kugel Eis? Nein, Zwei. 😊*