

Vorspeisen

Bunter Salatteller mit Croutons und Bines Dressing	7,50 €
dazu schmecken: - marinierte Fetawürfel	2,30 €
Forellentatar von der Lohmener Räucherforelle mit süß-saurem Linsensalat und Sahne-Meerrettich	8,20 €
Röschen vom Räucherlachs mit Algensalat auf einem Reibekuchenplätzchen	8,90 €
Hausgemachtes Würzfleisch mit Käse überbacken, dazu Toastecken	8,40 €

*>> Als Vorspeise bei Gesellschaften, die rasch in Stimmung kommen sollen,
 hat sich ein auflockernder kleiner Klatsch bewährt.
 Er sichert im Handumdrehen die Solidarität der Anwesenden. << sigmund graff*

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

Suppen

Cremiges Estragon-Erbsen-Süppchen - mit Estragon aus dem eigenen Kräutergarten im Gutspark -	6,50 €
Süppchen des Tages	6,00 €
Eintopf des Tages	7,00 €

*>> Willst du 'ne Suppe? << - >> Ey, man, wir haben 2022! <<
 >> Ok, willst'n warmen Spicy Gemüse-Smoothie? <<*

Fisch

Forelle Müllerin	17,90 €
Forelle frisch aus der Lohmener Fischerei, gebraten und serviert mit Petersilienkartoffeln und zerlassener Zitronenbutter	
Zanderfilet auf der Haut gebraten, dazu Rahmspitzkohl und gebräunte Kartoffelecken	19,20 €

>>Sag mal, ist der Fisch immer so nervig?<< - >>Ja, er ist ein Stör.<<

Vegetarisch

Junge Drillinge	12,80 €
Junge Kartoffeln mit Kräuterquark und Leinöl, dazu eine Salatbeilage	
Kleines Kräuteromelette	11,80 €
gefüllt mit Feta und Oliven, dazu hausgemachtes Olivenpesto und eine kleine Salatbeilage	
Gemüseplatte	13,90 €
mit Weißweinsosse und Käse gratiniert mit Salzkartoffeln	
Gemüsebällchen	13,50 €
auf Reis mit würzigem Ratatouille	

Gerne bereiten wir diese Gerichte auch vegan zu!

>>Tausendmal habe ich in meiner Herzensfreude gelacht über die Menschen, die sich einbilden, ein erhabener Geist könne unmöglich wissen, wie man ein Gemüse bereitet. Diótima konnte wohl zur rechten Zeit recht herzlich von dem Feuerherde sprechen, und es ist gewiß nichts edler als ein edles Mädchen, das die wohltätige Flamme besorgt und, ähnlich der Natur, die herzerfreuende Speise bereitet.<< Friedrich Hölderlin

Fleisch

>> Alles Zukunferraten ist wie gemalter Braten. << Joachim Ringelnatz

Hähnchenbrustfilet, gebraten und mit Frischkäse gefüllt
dazu Mandelbrokkoli und Süßkartoffelpommes 17,90 €

Hamburger Schnitzel 17,40 €
Paniertes Schnitzel vom Schwein mit einem Spiegelei,
dazu Pommes Frites oder Bratkartoffeln, und Rohkostsalat

Aus den umliegenden Wäldern:

Sauerbraten vom Wildschwein in Wacholder geschmort,
dazu Butterbohnen und Petersilienkartoffeln 19,90 €

Deftige Wildbuletten 18,90 €
mit Marktgemüse und buttrigem Kartoffelstampf

Hausmannskost:

Ingos Sauerfleisch 15,70 €
mit Bratkartoffeln und hausgemachter Remoulade

Bauernfrühstück mit Salatbeilage und Gewürzgurke 13,30 €
...gerne auch vegetarisch!

*>> Wenn prahlerische Piraten pikanten Piratenbraten braten,
wird pikanter Piratenbraten von prahlerischen Piraten gebraten. <<*

Dessert – der geliebte i-Punkt

Bines Überraschungsdessert 7,00 €
Immer köstlich, immer ein Gaumen- und ein Augenschmaus

Eis und Heiß, 8,50 €
 das ist Vorfreude auf 3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren
 und Sahne

Früchteeisbecher 8,50 €
 je eine Kugel Vanille-, Erdbeer- und Schokoeis
 mit frischen Früchten und Sahne

Schwedeneisbecher 8,50 €
 3 Kugeln Vanilleeis mit Apfelmus und Eierlikör, dazu Sahne

Life is short. Eat Dessert first!

Süße Spezialität des Hauses

Gebackenes Eis 8,20 €
 Vanilleeis in einer warmen Kokos-Mandelhülle auf beeriger Grütze,
 garniert mit frischen Früchten

Unsere Eissorten je Kugel – 2,20 €

Vanille
 Schokolade
 Erdbeer

Sorbet je Kugel – 2,50 €

>> Für mich bitte kein Dessert, ich muss auf meinen Bauch aufpassen. <<
 >> Meinst du nicht, er ist groß genug, um auf sich selbst aufzupassen? <<