

Vorspeisen

Bunter Salatteller mit Bines Dressing	7,90 €
dazu schmecken: - marinierte Fetawürfel	2,50 €
Camembert gebacken in einer Nusskruste mit Chutney aus frischen Früchten von Silkes Bäumen	7,20 €
Röschen vom Räucherlachs auf einem Reibekuchenplätzchen mit Honig-Senf-Soße	8,30 €
Hausgemachtes Würzfleisch mit Käse überbacken, dazu Toastecken	8,70 €

*>> Dass der Aperitif gestrichen wurde, mag das wohl deprimierendste
Phänomen der heutigen Zeit sein. << Luis Bunuel*

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

Suppen

Cremige Kürbissuppe aus Silkes Kürbissen, mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen	6,90 €
Süppchen des Tages	6,40 €
Eintopf des Tages	7,40 €

>> Ich lebe von guter Suppe und nicht von schöner Rede. << Molière

Fisch

Gebratenes Welsfilet dazu Rahmspitzkohl und gebräunte Kartoffelecken	19,20 €
Zanderfilet auf der Haut gebraten, mit Zucchini-Tomaten-Gemüse an Kräuterreis	19,20 €

*>> Beobachte das Schwimmen der Fische im Wasser,
und du wirst den Flug der Vögel in der Luft begreifen. << Leonardo da Vinci*

Vegetarisch

Vollkornpenne in Roquefortsoße mit Pilz-Radicchio-Gemüse	14,90 €
Kleines Kräuteromelette gefüllt mit Feta und Oliven, dazu hausgemachtes Olivenpesto und eine kleine Salatbeilage	12,20 €
Gemüseplatte mit Weißweinsauce und Käse gratiniert mit Salzkartoffeln	14,30 €
Spitzkohl-Curry-Pfanne mit Kartoffelscheiben - Gerne bereiten wir dieses Gericht auch vegan zu! -	14,70 €

*>> Der Weg zur Gesundheit führt durch die Küche,
nicht durch die Apotheke. << Sebastian Kneipp*

Fleisch

>>Mit 32 begann ich zu kochen, zuvor habe ich nur gegessen.<< julia child

Knusprig gebratene, halbe knochenlose Ente 21,00 €
 mit Apfel-Rotkohl und Kartoffelklößen

Hamburger Schnitzel 18,20 €
 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, 21,00 €
 dazu Steckerrüben und Salzkartoffeln

Deftige Wildbuletten 19,30 €
 mit Marktgemüse und Kartoffel-Sellerie-Stampf

Hausmannskost:

Geflügelleber herzhaft gebraten, 15,20 €
 mit Zwiebel- und Apfelingen, dazu Kartoffelstampf

Ingos Sauerfleisch 15,70 €
 mit Bratkartoffeln und hausgemachter Remoulade

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

>>Man umgebe mich mit Luxus.

Auf das Notwendige kann ich verzichten.<< oscar wilde

Dessert – der geliebte i-Punkt

Bines Überraschungsdessert <i>Immer köstlich, immer ein Gaumen- und ein Augenschmaus</i>	7,50 €
Kürbiskernöl-Parfait auf einem feinen Fruchtspiegel	7,50 €
Eis und Heiß, das ist Vorfreude auf 3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	8,90 €
Schokoladeneisbecher 3 Kugeln Schokoeis, Schokosoße, Schokostreusel, Schokosahne	8,90 €
Schwedeneisbecher 3 Kugeln Vanilleeis mit Apfelmus und Eierlikör, dazu Sahne	8,90 €

>> Das Leben ist zu kurz, um kein Dessert zu nehmen. <<

Süße Spezialität des Hauses

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

Unsere Eissorten je Kugel – 2,30 €

Vanille
 Schokolade
 Erdbeer

Sorbet je Kugel – 2,60 €

*>> Ich hatte heute noch kein Dessert.
 Das ist keine Übung! Ich wiederhole:
 Ich hatte heute noch kein Dessert! <<*