

### ***Vorspeisen***

Rispetomaten mit Büffelmozzarella, Pesto und Crema di Balsamico (Vegetarisch)	€ 11,00
Hausgebeizter Lachs mit Senf-Dill-Sauce, Salatbouquet und Kartoffel-Rösti	€ 12,50
Carpaccio vom Rind mit Rucola, Champignons und gehobeltem Parmesan	€ 14,00

### ***Suppen***

Rinderkraftbrühe mit Eierstich, Klößchen und Gemüsebrunoise	€ 7,00
Tomatencremesuppe mit Basilikumsahne (vegetarisch)	€ 7,00
Karotten-Ingwer Suppe mit Shrimps	€ 7,00

### ***„Kleinigkeiten“ und für „Zwischendurch“***

Großer Salatteller mit Tomate, Gurke, Paprika, Mais, Zwiebeln und gebratenen Putenbruststreifen	€ 11,50
Caesar Salad mit Hähnchenbrust, Speck, Croutons und Parmesan	€ 14,50
Wildcurrywurst mit Pommes frites	€ 12,00
Roastbeef mit Remouladen-Sauce, Mixed Pickles und Bratkartoffeln	€ 18,00

### **Hauptgerichte**

Spaghetti Aglio olio ( <i>vegan</i> )	€ 11,00
Matjesfilets nach Hausfrauen Art mit Bratkartoffeln	€ 16,50
Sudermühler Cheeseburger mit Salat, Tomate, Gurke und Zwiebelringen, dazu Kartoffel Wedges mit Sour Cream	€ 14,50
Schnitzel „Wiener Art“ mit Bratkartoffeln und Beilagensalat	€ 16,00
Sudermühler Heidschnuckenbraten in Rotweinsauce, Speckbohnen, Preiselbeerbirne und Kartoffelkroketten	€ 22,50
Rumpsteak mit Kräuterbutter, Pfifferlingen, Bohnen und Kartoffel Wedges mit Sour Creme	€ 24,50
Zanderfilet auf Pfifferlinge in Rahm mit Romanesco und Butterkartoffeln	€ 22,50
5 Scampi in Knoblauch, Kräuterbutter gebraten mit Baguette	€ 18,00
Pfifferlinge in Kräuter rahm mit Semmelkloß	€ 17,50

### **Dessert**

Frische Beeren mit Vanilleeis und Sahne	€ 8,00
Rote Grütze mit Vanillesauce	€ 6,00
Schokoladenkuchen mit Quarkeis und Blaubeeren	€ 7,00