



Vorspeisen und Kleinigkeiten

Brotvariation 8.90

Französisches Landbrot | Hausbrot | Nussbrot
mit Hopfen-Malzbutter und Bärlauch-Zitronenbutter
(Handarbeit von den „Butter Boyz“. Herstellung in authentisch französische Art. Allgäuer Fassbutter)

Anti Posti 21.90

Schinken | Salami | Käse | mariniertes Grillgemüse | Oliven | Brot | Aioli
perfekt zum Teilen - auch außerhalb der Küchenöffnungszeiten
(Biertipp: Augustiner Helles)

Bärlauchcremesüppchen 9.90

Geflügelroulade | eingelegter Bärlauch | gedörrte Kirschtomaten
(Biertipp: La Trappe Wit)

Lauwarmes Filet von der Fjordforelle 15.90

Zuckerschoten | Basilikum | Amalfizitrone
(Biertipp: Fullers Honey Dew)

Krokette von geschmorter Rehschulter 14.90

Spargel | Morchel | Bärlauch
(Biertipp: La Chouffe)

Variation von der Karotte 14.90

Erdnuss | Chilli | Mango
(Biertipp: Kona Longboard)

Salate

Bunte Blattsalate im Brichteigkörbchen 12.90

Mit Honig-Senf Dressing und gerösteten Kernen und Nüssen
(Biertipp: Hertl Opas Liebling Kellerbier)

wahlweise mit:

... **gebackenem Camembert 17.90**
und Preiselbeeren

... **gebratener Perlhuhnbrust 21.90**
Preiselbeeren

... **fünf gebratenen Riesengarnelen 24.90**



Hauptgerichte

Unser Kivelingsteller 26.90

Rückensteak vom Durocschwein (250g) | Bratkartoffeln | Spiegelei | Bohnengemüse | Kräuterbutter
(Biertipp: Riegele Aechtes Dunkles)

Schnitzel vom Durocschwein 22.90

Bratkartoffeln | Beilagensalat | mit Champignonrahmsauce oder Preiselbeeren
(Biertipp: Riegele Kellerbier)

Rosa Rücken und Ragout vom Lamm 27.90

Feta-Kräuterkruste | grüner Spargel | Olivengnocchi
(Biertipp: Riegele Ator 20)

Rücken und Schulter vom Reh 29.90

Gebratener Spargel | Wacholderrahm | Spätzle
(Biertipp: Brew Dog Black Heart)

Saltimbocca vom Bio- Freilandhähnchen 28.90

Zuckerschoten | Erbsenpüree | Zitronenpolenta
(Biertipp: Kirin Ichiban)

Filet und Klößchen vom Zander 28.90

Kohlrabi | Kartoffelpüree | Beurre Blanc mit Forellenkaviar und Kräutern
(Biertipp: Schneider Weiße Tap 7)

Vegetarisch

Hausgemachte Bärlauchravioli 19.90

Tomaten | Pinienkerne | Parmesan
(Biertipp: Samuel Smith Cider)

wahlweise mit fünf Riesengarnelen (31.90) oder Perlhuhnbrust (28.90)

Gebratene Polenta 18.90

Grillgemüse | Parmesan | Basilikum
(Biertipp: Borchert Braunbier)

Miso-Kokos-Ramen (vegan) 18.90

Geräucherter Tofu | wilder Brokkoli | Erdnuss
(Biertipp: BrewDog Wingman Sessio IPA)

wahlweise mit fünf Riesengarnelen (30.90) oder Perlhuhnbrust (27.90)

Nachtisch

Creme von weißer Schokolade und Zitronenverbene 10.90

Rhabarber | Joghurt | Yozu
(Biertipp: Samuel Smith Aprikose)

Interpretation vom Snickers 11.90

Schokolade | Erdnuss | Karamell
(Biertipp: Samuel Smith Chocolate Stout)

...weitere Leckereien auf der Dessertkarte!

Unser Schweinefleisch beziehen wir von Rathsmann in Lünne. Unser Brot stammt aus den Öfen der Lohner Landbäckerei und das Hähnchen kommt aus Steinfurt vom Hof Overesch.