

*Liebe Gäste, wir freuen uns heute für Sie kochen zu dürfen*

---

### *Vorspeisen und Salate*

*Frischer Chiccoreesalat  
mit Orangenfilets  
und Limettenjoghurt*

*Carpaccio vom einheimischen Rinderfilet  
mit Balsamico, Olivenöl, Kapern, Parmesan,  
Butter und Baguette*

*Gebratenes Matjesfilet auf Fenchel-Melonensalat  
Zitronen-Olivenöldip und Brotchips*

### *Gelöfelte Gaumenfreuden*

*Champignon-Frischkäsesüppchen  
mit geräucherten Entenbrustscheiben*

*Curry-Zitronengrassüppchen  
serviert mit gebratenen Fisch-und Ananasstücken*

### *Für Freunde der vegetarischen Küche*

*In Erdnußflipskruste panierte Blumenkohlröschen  
auf asiatischen Gemüsenudeln*

*Wir bereiten alle Speisen frisch für Sie zu. Bitte haben Sie  
Verständnis für eine etwas längere Zubereitungsdauer.*

*Für Gäste mit einer  
Lebensmittel- und Zusatzstoffeunverträglichkeit  
halten wir eine gesondert gekennzeichnete Karte bereit*

## *Fischgerichte aus Fluss , See & Meer*

*Eismeerskreyfilet im Noriblatt gedämpft  
auf Frühlingszwiebel-Wirsinggemüse  
und Dijonsenfkartoffeln*

*Saiblingsfilet auf gebratenem Blumenkohl  
mit Nolly Pratsauce und Herzoginkartoffeln*

*Gebratene Großgarnelen  
auf Papaya-Ingwer-Gemüsesauce  
und asiatischen Nudeln*

## *Was Topf und Pfanne zu bieten haben*

*Sauerbraten vom Rothirsch  
in Backpflaumen- Balsamicosauce  
mit hausgemachten Spätzle und Wirsing*

*Zartes Steak vom Rinderfilet  
mit Senf-Barbequetopping  
jungen Blumenkohlröschen und  
Spritzkartoffeln*

*Herzhafter Spieß von der Lammhüfte  
mit gebratenen Kartoffel-Bohnenduett  
und Rosmarin- Zwiebeltunke*

*Saisonale Obst-& Gemüsesorten beziehen wir aus der Gärtnerei  
des Christlichen Missionswerk „Josua“ aus Zagelsdorf*

## Desserts zum süßen Abschluss

*Hausgemachtes Sorbet von Mango und Limette  
mit Rieslingsekt und Sahne(auch alkoholfrei)*

*Crème Karamel  
mit frischen Beeren und Sahnetupfer*

*Warme Aprikosen  
mit zartschmelzenden Vanilleeis  
serviert mit Schokoladenespuma*

*Eiskaffee „Klaus“ mit Vanilleiscreme, Sahnehäubchen  
gekrönt von einem kleinen Schuss Wachteleierlikör*

## Kaffee und Kaffeespezialitäten

*bereiten wir Ihnen mit einer eigens kreierten Kaffeesorte der  
„Kleinen Kaffeerösterei Andreas Bintig“ aus Herzberg zu*

*Tasse Kaffee crème oder Espresso  
Tasse Cappuccino wahlweise mit Sahne oder Milch*

*Kaffeespezialität „Amore“  
frisch gebrühter Kaffee mit 2 cl Amaretto und Sahnehäubchen*

*„Irish Coffee“ starker Kaffee mit 3cl Tullamore Dew & Sahne*

*" French Coffee " Kaffee mit 2 cl Grand Marnier und Sahne*

*Tasse heiße Schokolade mit Sahnehäubchen*

*Glas Tee verschiedene Kräuter- und Schwarze Teesorten*

*Wir wünschen guten Appetit  
Ihre Familie Ronald & Romy Kneist*