



Festtage in der Landarztkneipe 2016

Vorspeise:

Hummer Bisque Hummercremesuppe 6,50 €

Carpaccio vom Rind mit Ruccola und Parmesan 9,90 €
7,

Hausgemachter Graved Lachs auf Toast 9,90 €
mit original schwedischer Senfsauce
1,10

Hauptspeise

Geschmorter Ochsenbacker mit Wirsinggemüse dazu Kartoffel – Selleriepüree	19,90 €
Hirschbraten Rotkohl, Preiselbäckerbirne, dazu Kartoffelknödel und Salzkartoffeln	19,90 €
Schwanzfilet in Orangen-Pfefferschmand mit Vichy Karotten und Kroketten 7,	16,90 €
„Barbarie“ Entenbrust mit Rotkohl, Rosenkohl dazu Kartoffelknödel und Salzkartoffeln	21,50 €
Rumpsteak (180gr.) mit Champignons, geschmorten Zwiebeln und Kräuterbutter, Pommes 7,10	19,90 €
Rinderfilet (180gr) mit Champignons ,geschmorten Zwiebeln und Kräuterbutter, Bratkartoffeln 7,10	24,90 €
Schlrimünder Dorschfilet gebraten mit Senfsaatsauce, Salzkartoffeln und einem gemischten Salat 1,4,6,7,9,10,11	15,50 €
Scholle „Finkenwerder Art“ mit gebratenen Speckwürfeln Bratkartoffeln und einem gemischten Salat 1,3,6,9,10,11	17,50 €
„Pannfisch“ gebratene Fischfilets mit Senfsaatsauce Bratkartoffeln und einem gemischten Salat 1,3,4,6,7,9,10,11	17,50 €

Dessert aus eigener Patisserie

Wintertraum

Vanilleeis auf warmer Zimt – Pflaume

12,7

4,90 €

Crème Brulée

exquisite Süßspeise mit Karamellkruste

7,3

5,90 €

Baumkuchen -Trüffeltörtchen

mit karamellisierten Apfelspalten

6,50 €

dazu gehen

Espresso Corretto
mit einem Schuss Grappa
Ideal für kalte Wintertage

2,90 €

oder fragen Sie nach unserer Eis - Karte