



## *3-Gänge-Menü*

*und vorweg gibt es unsere Tagessuppe  
in der Terrine serviert*

\*\*\*

### *Medaillons vom Susländer Schwein*

*Pfeffersauce, Pfirsichspalten, Salatteller der Saison und  
Salzkartoffeln 32,80*

### *Deichlammfilet vom Grill*

*Kräuterjus, Prinzessbohnen, Grilltomate, Bacon und  
Röstitaler 38,80*

### *Appelbecker Hirschkalbsbraten*

*in feiner Wacholderrahmsauce, Preiselbeerbirne, Apfelrotkohl,  
Honigbanane und Kroketten 37,80*

### *Großes Rib-Eye-Steak*

*Champignons, Kräuterbutter, gemischter Salat, Röstitaler  
und Sour Creme 39,80*

\*\*\*

## *Süße Überraschung*

*unsere Empfehlung*

*Hausgemachte Limetten Limonade Lilli 6,90*



## *3-Gänge-Menü*

*und vorweg gibt es unsere Tagessuppe  
in der Terrine serviert*

\*\*\*

### *Forelle "Müllerin Art"*

*mit zerlassener Butter, Sahnemeerrettich, Salaten der Saison  
und Salzkartoffeln 35,80*

### *Forelle "blau"*

*gedünstet im Sellerie-Wurzel -Sud mit zerlassener Butter,  
Sahnemeerrettich, Salaten der Saison und Salzkartoffeln  
35,80*

### *Gebratenes Zanderfilet auf Wokgemüse*

*Kräuterbutter, Salate der Saison und Salzkartoffeln 37,80*

### *Veganes Hühnergeschnetzeltes*

*mit Limone, Kräutern, Sauce Cafe de Paris und Reis 33,80*

\*\*\*

## *Süße Überraschung*

# Getränkekarte

## Aperitif

Aperol Spritz 8,50

Lillet Wild Berry 8,90

Ramazotti Rosato Wild Berry 8,50

Dejá-Vu Tonic 8,50

Appelbecker Zitronen Schwan 9,90

## Softgetränke 0,3 / 0,4

Sinalco Cola, Orange, Zitrone 4 / 4,80

Sinalco Cola, Zero (0,33l) 4,20

Saftschorle 3,80 / 4,50

Säfte: Apfel, Rhabarber, Johannisbeer,  
Mango, Maracuja, Orange

Bitter lemon, Tonic water (0,2l) 4,20

## Biere 0,3 / 0,4

Becks vom Fass 4,90 / 5,40

Alsterwasser vom Fass 4,90 / 5,40

Alsterwasser alkf. (0,4l) 5,50

Becks alkoholfrei (0,33l) 4,90

Franziskaner Weizenbier (0,5l) 5,50

Franziskaner Weizenbier alkoholfrei (0,5l)  
5,50

## Aperitif (alkoholfrei)

Appelbecker Zitronen Schwan 9,90

Dejá Vu Tonic alkoholfrei 8,50

## Offene Weine 0,2

### Weißweine:

Vinision Grauburgunder - trocken 7,50

Vinision Weissburgunder - trocken 7,50

Vinision Riesling - halbtrocken 7,50

Weinheimer Sybillenstein - lieblich 7,50

### Rotweine:

Hardys Crest Cabernet Shiraz Merlot - trocken  
7,9

IT Sol Mio Primitivo - trocken 7,90

Vinision Dornfelder - halbtrocken 7,50

### Rosé:

Vollmer Blauer Portugieser Rosé - halbtrocken  
7,90

Für Flaschenweine fragen Sie bitte unser Team

Flasche Wasser "Zurück zu den Quellen" 0,33 /  
0,75 laut, leise 3,80 / 8,60

Tafelwasser 0,2 / 0,5 / 1l

sprudelig. still 3,10 / 5,20 / 7,60

## hausgemachte Limetten-Limonade

„Lilli“ 6,90

Wir akzeptieren Barzahlung und EC-Karten

# Spargelkarte



*und vorweg gibt es unsere Tagessuppe in der Terrine serviert*

*Frischer deutscher Spargel natur  
mit zerlassener Butter, Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln 30,80*

*Frischer deutscher Spargel mit Kräuterrührei, zerlassener Butter, Sauce  
Hollandaise und Salzkartoffeln 34,80*

*Frischer deutscher Spargel mit Susländer Schnitzel,  
zerlassener Butter, Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln 38,80*

*Frischer deutscher Spargel mit gebratenem Zanderfilet,  
zerlassener Butter, Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln 40,80*

*Frischer deutscher Spargel mit mildem Katenschinken,  
zerlassener Butter, Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln 39,90*

*Frische geschnittener Spargel mit Scampi, in einer leichten Creme Fraiche  
Sauce, Tomatenwürfel, Rucola und frischen Salzkartoffeln 39,90*