

# Ostern in Appelbeck

## 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 Osterüberraschung

### unsere Empfehlung

Hausgemachte Limetten Limonade Lilli 6,90





# Ostern in Appelbeck

## 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

### Gebrautes Zanderfilet auf Wokgemüse

Kräuterbutter, Salate der Saison und Salzkartoffeln 37,80

### Für unsere jüngsten Gäste

Paniertes Susländer Schweineschnitzel mit Salat und Pommes  
12,80

### Veganes Hühnergeschnetzeltes

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

\*\*\*

## Süße Osterüberraschung



# 3-Gänge-Ostermenü

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

\*\*\*

*Hausgeräuchertes Forellenfilet  
mit Kräuterröhrei, Salaten umlegt und Bratkartoffeln 27,80*

*Großer Bachsaibling "Müllerin Art"  
mit zerlassener Butter, Sahnemeerrettich,  
buntem Salatteller und Salzkartoffeln 38,80*

*Thunfischfilet vom Grill  
mit Sesam und Soja, Salaten der Saison und Gemüsereis 35,80*

*Appelbecker Aal in Butter gebraten oder "grün"  
in feiner Dillrahmsauce, gemischte, Salat und Salzkartoffeln 39,80*

\*\*\*

*Süße Osterüberraschung*

# 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