

Speisekarte

Vorspeisen

Emden Matjesfilet mit Apfel-Zwiebel-Sahnesauce, Schwarzbrot und Butter 6,14,15,16,17,19,21,26 (Aufpreis zur Halbpension 7.50 Euro)	14.90 Euro
Mit Grana Padano gratinierte Jakobsmuscheln auf Kerbel-Gemüseragout 14,16,17,38 (Aufpreis zur Halbpension 8.50 Euro)	15.90 Euro



Hauptgerichte

Gebratene Kutter Scholle im Ganzen, Safran-Weißweinsauce, gemischter Salat, Rosmarinkartoffeln, 14,16,17,19,20,23,26 (Aufpreis zur Halbpension 14.50 Euro)	28.50 Euro
Seeteufel Medaillons im Schinkenmantel mit feinem Spargelragout und Kräuterbandnudeln 14,16,17,19,20,23,26 (Aufpreis zur Halbpension 14.50 Euro)	28.50 Euro
Butterart geschmorte Lammhaxe in Rosmarin-Knoblauchjus mit geröstetem Wurzelgemüse und gebackenen Schalottenbuchteln 14,15,16,17,18,20,23 (Aufpreis zur Halbpension 14.50 Euro)	28.50 Euro
Rumpsteak mit Fettrand vom Argentinischem Weiderind, Champignons in Schwerter Senfrahm, Steakbutter, geröstete Kräuterkartoffeln 14,16,17,19,20 (Aufpreis zur Halbpension 18.50 Euro)	34.50 Euro



Speisekarte

unser vegetarisches Gericht:

Bandnudeln in Tomatenrahm mit Gemüstreifen, Walnüssen
 und Käse vom Backensholzer Hof 12,14,15,16,17,18,30 (Aufpreis zur Halbpension 8.50 Euro) 17.50 Euro



Dessert

Gebackener Schokoladenkuchen mit Sahne und Vanilleeis 17,18,23
 (Aufpreis zur Halbpension 9.50 Euro) 14.90 Euro

Käsevariation vom Backensholzer Hof
 mit frischem Brot und Feigensenf 11,12,17,19,21,23,28,36 (Aufpreis zur Halbpension 7.50 Euro) 12.90 Euro

Mango- oder Erdbeer-Sorbet 3.50 Euro/Kugel

Constanze empfiehlt:

Heiße Trinkschokolade mit Baileys und Pralinen 7.90 Euro