

## Suppe

### **Bärlauch-Suppe**

verfeinert mit saurer Sahne und frischen Kräutern

€ 7,90

## Vorspeisen

### **Gratinierter Ziegenkäse**

mit Feigensenf

angerichtet auf einem bunten gemischten Salat  
mit Himbeerdressing und gerösteten Kernen

€ 14,50

## Salate

### **Salatvariation „Bollmannsruh“**

knackig, frisch und farbenfroh gemischt  
mit gerösteten Kernen, Sprossen und Kräutern

€ 12,50

### **oder arrangieren Sie Ihren Salat**

mit Räucherlachs

€ 17,50

### **Zum Salat reichen wir Honig-Senfdressing**

- würzig und herzhaft durch verschiedene Senfsorten,  
abgerundet durch die feine Süße des Honigs -

oder

**Essig und Öl**

## Vegetarisch

### **Gefüllter Kräuter-Crêpes mit Frühlingsgemüse**

serviert mit sautierten Kirschtomaten  
und leichter Frischkäsesoße

€ 16,50

## Fischgericht

### **Gebratenes Lachsfilet**

angerichtet auf Blattspinat  
serviert mit sautierten Kirschtomaten  
dazu Safransoße und Wildreis

€ 23,90

## Fleischgerichte

**Wiener Schnitzel vom Kalb**  
mit Zitronenscheibe  
dazu reichen wir Kartoffel-Gurkensalat  
**€ 21,90**

**Maishähnchenbrust Suprême**  
angerichtet auf Butter-Möhrrchen  
Rahmsauce  
serviert mit Kartoffelkroketten  
**€ 22,50**

**Lamm-Gulasch**  
mit Curry verfeinert  
serviert mit grünen Bohnen und Reis  
**€ 22,90**

## Kindergerichte

**Spaghetti**  
mit hausgemachter Tomatensauce  
**€ 9,90**


**Hähnchen-Nuggets**  
mit Steakhouse Pommes und Ketchup  
**€ 9,90**

## ...und was Süßes zum Dessert

**Himbeer-Mousse**   
serviert mit frischen Beeren  
und Schokoladen-Crumble  
**€ 8,50**

**Hausgemachte Schokoladen Crème Brûlée**  
serviert mit einem Aprikosen-Ragout  
**€ 9,50**

Liebe Gäste,  
Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder  
Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren  
Servicemitarbeitern.

 vegane Speisen