



**Kraftbrühe vom Angusochsen
aus eigener Schlachtung**
mit Fleischbällchen, Royale und Gemüse
11,00

**Cremesuppe von Tönninger Krabben
mit Cognac abgeschmeckt**
Nordseekrabben und Dillsahne
Baguettebrot
13,50

**Beide Suppen servieren wir als große Portion
in der Löwenkopfterrine (ca. 350ml)**

„Vegan Bowl“
Marinierte Blattsalate mit Bulgur, eingelegter Paprika
Sautierten Radieschen und Gurken
17,50

„Pulverholzer Sandwich“
geröstetes Dinkeltoast belegt mit geräucherter
Putenbrust,
Frischkäse, Tomaten, krossem Speck und einem Spiegelei
14,50

„Hausgemachte Tagliatelle“
in einer Käse-Sahnesauce
mit Eismeergarnelen
oder
Streifen vom gekochten Schinken
16,50



Hausgemachtes Sauerfleisch vom Landrasseschwein
in würzigem Aspik mit Salatgarnitur, roten Zwiebeln
Bratkartoffeln und Senf
19,50

Matjesfilets nach Hausfrauen Art
mit Apfel-Zwiebelsauce, Salatgarnitur
Kraftbrot oder Bratkartoffeln
17,50

Roastbeef kalt rosa gebraten
mit Remouladensauce
Bratkartoffeln und Gewürzgurke
Salatbouquet
23,50

Großer gemischter Salat
mit feinen Blattsalaten, Strauchtomaten, Gartengurken
Kräuter dressing
Baguettebrot
13,00

mit gebratener Poulardenbrust
17,00

**Sie haben Appetit und werden auf dieser Karte nicht
fündig?**

**Fragen Sie unsere Mitarbeiter, was die Küche
zusätzlich vorrätig hat!**