



**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 Salatherzen mit Perlgrauen, eingelegter Paprika,
sautiertem Spargel und Zuckerschoten

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

18,50

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

17,50

Roastbeef kalt rosa gebraten
mit Remouladensauce
Bratkartoffeln und Gewürzgurke

Salatbouquet

21,50

Großer gemischter Salat
mit feinen Blattsalaten, Strauchtomaten, Gartengurken
Kräuterdressing

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!**