

Speisekarte

KLEINIGKEITEN

Flammkuchen „Elsässer Art“ (a, a1, a2, a3, a4, a5, g, 7, 11) 14,50 €

mit Speck und Zwiebeln

Tarte flambée with bacon and onions

Flammkuchen „Mediterran“ (a, a1, a2, a3, a4, a5, g, 7, 11) 14,50 €

mit buntem Gemüse und Feta

tarte flambée with colorful vegetables and feta

Süßkartoffel-Pommes 8,90 €

mit Avocadodip (6, 11)

Sweet potato fries with avocadodip

Portion Pommes Frites 6,90 €

Portion of french fries

Port. Ketchup oder Mayonnaise (1, 6, 7, 9, 11, c) 0,50 €

VORSPEISEN

Gratinierter Ziegenkäse (g, 11) 13,90 €

mit Thymianhonig und Salatbouquet (j, g)

Gratinated goat's cheese with thyme honey and salad bouquet

Vitello Tonnato 19,90 €

Kalbsfleisch mit Thunfischcreme (7, 11, 3, 1, c)

Veal with tuna cream

Bunter Salatteller der Saison 18,90 €

mit Hirtenkäse und mediterranem Gemüse (g, j, 7, 11)

Colorful seasonal salad plate with herdsman's cheese and mediterrain vegetables

Bere

DEIN PRIVATHOTEL

SUPPEN

Fruchtige Currycrèmesuppe (1, 3, 8, 7, 11) 9,90 €

mit Garnelenspieß (n)

Fruity curry cream soup with Shrimp skewer

Bouillabaisse (d, 1, 3, 7, 11) 15,50 €

französische Fischsuppe frisch zubereitet, tomatisiert mit verschiedenen Fischfilets, dazu frisches Baguette (a)

Bouillabaisse - french fish soup freshly prepared- tomatised with various fish fillets and Fresh baguette

NUDELN

Vegane Nudeln mit Zucchiniastreifen (a, 7, 8) 18,90 €

mit Pinienkernen, Kirschtomaten, frittiertem Rucola und Kräuteröl

Vegan pasta with pine nuts, cherry tomatoes, fried rocket and herb oil

Nudeln mit Garnelen (a, 7, 8, n) 25,90 €

auf Blattspinat in Rahmsauce (g, 11, 7, 1)

Pasta with prawns on leaf spinach in cream sauce

Nudeln in Brokkolisauce (a, 7, 8, g, 1, 7, 8, 11) 26,90 €

mit Hähnchenfilet in Parmesanmantel (a, c)

pasta in brokkolisauce with parmesan chickenfilet

KINDER

Pinocchio (a, c, 1, 6, 7, 8, 11) 9,90 €

Chicken Nuggets mit Pommes Frites

Chicken nuggets with french fries

Alladin (a, a1, c, j, 1, 3, 6, 7, 8, 11) 8,50 €

Pfannkuchen mit Apfelmus

Pancakes with apple sauce

DEIN PRIVATHOTEL

F I S C H

Matjesfilet „Hausfrauen Art“ (c, f, g, i, j, 1, 3, 6, 7, 8, 11) 19,90 €

mit Bratkartoffeln und Salatbeilage

Matjes fillet "housewife style" with fried potatoes and side salad

Dorschfilet „natur“ gebraten (g, i, j, 6, 7, 8, 11) 28,90 €

mit Petersilienkartoffeln, glasierten Möhren und Dijon-Senf Espuma

Cod fillet "natural" fried with herbpotatoes, glazed carrots and Dijon- mustard espuma

Lachsfilet (a, a1) 28,90 €

auf buntem Wokgemüse dazu Pastinaken-Kartoffelstampf (g, i, 6, 7, 8,11)

und Erdnussschaum (e, f, g, i, 1, 3, 6, 7, 8, 11)

Salmon fillet on colorful wok vegetables, with parsnip-potato mash and Peanut foam

Scholle „Finkenwerder Art“ (a, a1) 29,50 €

mit Speck gebraten, dazu Bratkartoffeln und Gurkensalat (i, j, 3, 6, 7, 11)

Plaice "Finkenwerder style" fried with bacon, served with fried potatoes and cucumber salad

F L E I S C H

Ofenfrische Spareribs (1, 3, 6, 7, 8, 9, 11) 25,90€

mit Barbecuedip dazu Ofenkartoffel mit Sour Cream

Oven-fresh spare ribs with barbeque dip, served with baked potato and sour cream

Unser Klassiker –“der Wildburger” 21,90 € (a, a1, a3, c, f, i 1, 3, 6, 7, 8, 11)

hausgemachte Rehfrikadelle mit Apfelchutney, Preiselbeermayo und Salat

Venison burger, homemade venison meatball with apple chutney, cranberry mayo and salad

„Bene“ Schnitzel (a, a1, a2, a3, c, g, i, 3, 6, 7)

Schweineschnitzel paniert mit Bratkartoffeln und Gurkensalat

25,90€

Bene" escalope - Breaded pork escalope with fried potatoes and cucumber salad

Rumpsteak (ca. 220g) (g, f, i, j, 6, 7, 8, 11)

dazu Ofenkartoffel mit Sour Cream und kleiner gemischter Salat

37,90€

Rumpsteak (ca. 220g) served with baked potato with sour cream and small mixed salad



DEIN PRIVATHOTEL

S Ü S S E S

Crème Brûlée (g, c, 1, 3, 11) mit einer Kugel Sorbet (m) Crème brûlée with ice cream	11,50 €
Schokoladenküchlein (a, c, g, a1, d, f, h, 1, 3, 7, 8, 11) mit flüssigem Kern dazu Vanilleeis (Zubereitung ca. 15 Minuten) Small chocolate cake with liquid core vanilla ice cream (pre. time 15 minutes)	11,50 €
Hausgemachte Waffel (a, a1, a2, a3, a4, a5, c, g, 3, 7) mit Puderzucker Homemade waffle with powdered sugar	7,50 €
Hausgemachte Waffel (a, a1, a2, a3, a4, a5, c, g, 3, 7) mit heißen Kirschen, Vanilleeis und Sahne (1, 3, 7, 8, 11, g, f, m) Homemade waffle with hot cherries, vanilla ice cream and whipped cream	9,90 €
Kugel Eis (1, 3, 6, 7, 8, 9, 11, c, m, i) Vanille, Erdbeere oder Schokolade	2,50 €
Port. Sahne (g, 7, 8, 11)	1,50 €