

# Speisekarte

<i>Fleischbrühe „Royal“</i> mit Eierstich, Gemüsestreifen und Fleischklößchen (Bouillon with thin slices of vegetable and meat balls)	3,80 €
<i>Latte-Macchiato-Suppe</i> Kombination aus Basilikum- und Tomatensuppe (Latte-Macchiato-Soup combination of basil and tomato soup)	4,80 €
<i>Tomatencremesuppe</i> (tomato soup)	4,30 €
<i>Currysuppe mit Ananas verfeinert</i> (currycream soup with pineapple)	4,30 €
<i>Lachs-Avocado-Tatar auf Avocadoschaum</i> sowie Carpaccio von der Chioggia Rübe dazu Sahnemeerrettich (Tartar from salmon and avocado on a avocado cream with a Carpaccio from Chioggia with horseradish cream)	11,50 €
<i>Frische Tomaten mit italienischem Mozzarella</i> an Balsamicovinaigrette, dazu Ciabatta und Butter (Fresh tomatoes with mozzarella cheese and balsamic dressing served with Ciabatta and butter)	8,50 €
<i>Variation von geräuchertem Forellenfilet und Räucherlachs</i> auf Weißbrotallern mit Paprika-Schnittlauch-Schmand dazu reichen wir Ciabatta und Butter (Smoked trout and salmon on white bread with sweet pepper-chive-sourcream servid with Ciabatta and butter)	9,50 €
<i>Kleiner Salatteller</i> (small salad)	4,50 €
<i>„Vitamin-Teller“</i> Großer Salatteller mit angeschwenkten Putenbruststreifen und Champignons an Vinaigrette dazu Ciabatta und Butter (“Vitamin plate“ a large mixed salad plate with fried turkey breast and mushrooms served with vinaigrette, Ciabatta and butter)	10,50 €
<i>Räucherlachsteller</i> Großer Salatteller mit Räucherlachsstreifen an Vinaigrette dazu reichen wir Ciabatta und Butter (Smoked Salmon salad - a large mixed salad with tuna fish, olives, feta cheese and red onoins, served with vinaigrette, Ciabatta and butter)	11,50 €
<i>Salatteller "Athen"</i> Großer Salatteller mit Thunfisch und Oliven sowie mit Hirtenkäse und roten Zwiebeln an Vinaigrette dazu Ciabatta und Butter (Salad "Athen" - a large mixed salad with tuna fish, olives, feta cheese and red onions, served with vinaigrette, Ciabatta and butter)	12,50 €
<i>Hausgemachtes Sauerfleisch</i> mit Remouladensauce und Bratkartoffeln (Home made sour pork with remoulade sauce and fried potatoes)	9,50 €

<i>Matjes „ Hausfrauen Art“</i>		10,50 €
Matjesfilets an einer Apfel-Zwiebel-Sauce mit Gewürzgurken dazu servieren wir Speckkartoffeln (3 Herring fillets "House wife style" on an apple and onion sauce with gherkins and bacon potatoes )		
<hr/>		
<i>Roastbeef, kalt aufgeschnitten</i>		9,80 €
mit Remouladensauce und Röstkartoffeln (roast beef with remoulade sauce and fried potatoes)		
<hr/>		
<i>Gebackener Camembert</i>		7,50 €
mit Preiselbeeren dazu Toast und Butter (Fried Camembert served with cranberries toast and butter)		
<hr/>		
<i>Lessingstädter Currywurst 2</i>	( <sup>2</sup> mit Phosphat und	7,20 €
nach Bockwurstart mit Pommes frites (Currywurst with chips)		
<hr/>		
<i>Gefüllte Zucchini Schiffchen</i>		10,50 €
auf Kräuterschaum mit Reis (Stuffed courgettes on herb sauce with rice)		
<hr/>		
<i>Kräuterpfannkuchen</i>		11,50 €
gefüllt mit Gemüsebündchen und Frischkäse serviert mit Kräuterschaum und Pastinakenstampf (Herb Pancakes filled with vegetables and cream cheese served with herb sauce and mashed parsnip)		
<hr/>		
<i>Bandnudeln an französischem Gemüse</i>		10,50 €
mit Parmesan verfeinert (Noodles with French vegetables and parmesan)		
<hr/>		
<i>Gemüse-Reis-Pfanne mit Tofu</i>		12,50 €
-pikantgewürzt- (Pan fried vegetable and rice with tofu -well seasoned-)		
<hr/>		