

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>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>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>Angeschwenkte Meeresfrüchte im Salatnest</i> mit Oliven, roten Zwiebeln sowie getrockneten Tomaten und Knoblauch an Balsamico-Vinaigrette dazu reichen wir Ciabatta und Butter (Shallow fried seafood on a salad nest with olives, red onions, dried tomatoes and garlic on balsamic-vinaigretteserved with Ciabatta and butter)	10,90 €
<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> 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)	10,50 €
<i>Roastbeef, kalt aufgeschnitten</i> mit Remouladensauce und Röstkartoffeln (roast beef with remoulade sauce and fried potatoes)	9,80 €
<i>Gebackener Camembert</i> mit Preiselbeeren dazu Toast und Butter (Fried Camembert served with cranberries toast and butter)	7,50 €

<p><i>Lessingstädter Currywurst 2</i> nach Bockwurstart mit Pommes frites (Currywurst with chips)</p>	(² mit Phosphat und	7,20 €
<hr/>		
<p><i>Gefüllte Zucchinischiffchen</i> auf Kräuterschaum mit Reis (Stuffed courgettes on herb sauce with rice)</p>		10,50 €
<hr/>		
<p><i>Kräuterpfannkuchen</i> 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)</p>		11,50 €
<hr/>		
<p><i>Bandnudeln an französischem Gemüse</i> mit Parmesan verfeinert (Noodles with French vegetables and parmesan)</p>		10,50 €
<hr/>		
<p><i>Veganer Tofubratling</i> an geschmorten Zucchini dazu Kräuterreis (Vegan Tofubratling on fried courgette served with herb rice)</p>		12,50 €
<hr/>		