

## Osterkarte 2019

Von Gründonnerstag bis Ostermontag

### VORSPEISEN

Baby Leaf Salat mit gemischten Kernen	4,90 €
Rindercarpaccio <sup>a,g,i,j,n</sup> Jordan-Olivenöl   Parmesan   Salatgarnitur	10,50 €
Hausgebeizter Lachs Senf-Dill-Soße   Baby-Leaf-Salat	9,90 €
Spargelcremesuppe <sup>a,g,n</sup> Gebackene Frühlingsröllchen	6,00 €

### FISCH/VEGI

Im Ganzen gebratene Scholle <sup>d,g,n</sup> Speckstippe   Heidekartoffeln   Gurkensalat	17,50 €
Spaghetti & Rucola <sup>a,c,g</sup> Kirschtomaten   Rucola   Pinienkerne	12,50 €
Auf Wunsch mit 5 gegrillten Tiefsee-Garnelen	+ 5,00 €

A Glutenhaltiges Getreide | B Krebstiere | C Eier | D Fisch | E Erdnüsse | F Soja | G Milch | H Schalenfrüchte | I Sellerie  
| J Senf | K Sesam | L Weichtiere | M Süßlupinen | N Schwefeldioxid und Sulfite |

## FLEISCH

Zarter Lamnbraten von der Elble Schafskäserei aus Bleckede 18,50 €  
Jus | grüne Bohnen | Heidekartoffeln

Wiebecker Rehbraten aus der Keule 19,50 €  
Rahmsoße | Preiselbeeren | Rotkohlstrudel | Kroketten

Gegrilltes Rumpsteak (ca. 280g)<sup>g,j,n</sup> 24,00 €  
Bärlauchbutter | Pommes frites | Caesar Salad

Portion frischer Heidespargel<sup>a,g,i</sup> Preis noch nicht vorhanden  
Geklärte Butter | Heidekartoffeln

- + paniertes Schweineschnitzel
- + Portion geräucherter Schinken
- + hausgebeizter Lachs

## DESSERT

Apfel-Tarte 6,00 €  
Mürbeteig | Äpfel | Mandeln | Vanilleeis

Eis und Heiß 6,00 €  
Vanilleeis | heiße Kirschen | Schlagsahne

A Glutenhaltiges Getreide | B Krebstiere | C Eier | D Fisch | E Erdnüsse | F Soja | G Milch | H Schalenfrüchte | I Sellerie  
| J Senf | K Sesam | L Weichtiere | M Süßlupinen | N Schwefeldioxid und Sulfite |