

Speisekarte

- *Wildkräuterdip und rote Bete-Meerrettich-Creme mit Landbrot*
4,50 Euro
- *Portion Käsewürfel und Kirschtomaten*
5,50 Euro
- *Smörrebröd mit Matjes, Zwiebeln, Ei und Honig-Senf-Creme*
8,50 Euro
- *Antipasti -Variationen nordisch, mariniertes Gemüse, Backensholzer Bio-Käse, dazu Brot*
11,50 Euro
- *Blattsalate mit Obst und Ziegenkäsetaler*
11,50 Euro
mit mariniertem Gemüse
11,50 Euro
- *Tapas-Platte nordisch (siehe Aushang) 5 Tapas und Brot und Dip*
16,50 Euro
- *3 hausgemachte Fischfrikadellen aus frischem Lachs- und Dorschfilet dazu schwedischer Nudelsalat*
11,50 Euro
- *Lachsbratwurst, leicht geräuchert, mit Blattsalaten, Kirschtomaten und Baguette*
10,50 Euro
- *Kartoffelpfanne, in Wildkräuterpesto geschwenkte Munkbraruper Bio-Kartoffeln mit Kirschtomaten und Backensholzer Bio- Käse gratiniert*
10,50 Euro
- *Kalbsroulade mit Rosmarinkartoffeln, dazu kleiner Salat-Teller*
16,50 Euro
- *Auswahl von Backensholzer Bio-Käse, mit Früchten dekoriert, dazu Landbrot*
12,50 Euro
- *Kl. Portion Backensholzer Bio-Deichkäse mit Rosengelee*
6,90 Euro
- *Vanille-Eis mit frischen Früchten der Saison*
5,50 Euro
- *Beerentarte mit Vanillesauce*
4,50 Euro
mit Vanille-Eis
5,50 Euro