

Suppen

Kokos-Currysuppe

mit gebackener Garnele 7,80

Bärlauchsuppe

mit Schwarzbrot-Crôutons 6,70

Karoxbosteler Hochzeitssuppe

mit Fleischklößchen, Eierstich und Karotten 6,20

Vorspeisen

Gebratene Jacobsmuschel

auf Tomaten-Salsa mit Orangen-Pfeffersauce 8,20

Kleiner bunter Salatteller

mit Dressing 4,50

Frühlingssalat

mit Feigenbruschetta und mildem Ziegenkäse 7,80

Vegetarisch

Mille Feuille

mit Gemüse, Rucola, Parmesan und Feigen 14,20

Gebackener Camembert

mit gebackener Petersilie, Preiselbeeren, Toast und Butter 7,50

Fischgerichte

Zanderfilet mit Kartoffelkruste

auf Fenchel-Karottengemüse mit Orangen-Pfeffersauce und Gnocchis 19,80

Gebratenes Lachsfilet

mit Balsamicolinsen, Weißweinsauce und Rösti,
dazu ein knackiger Blattsalat 20,70

Scharfe Curry-Garnelen

in Olivenöl mit Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und Oliven,
dazu Basmatireis 17,80

Für unsere kleinen Gäste

Pfannkuchen mit Apfelmus oder Zimt und Zucker 5,50

Chicken Nuggets mit Pommes Frites 6,80

Fleischgerichte

Schweinefiletmedaillons

mit Kräuterbutter, gebratenen Champignons und Crazy Frites 18,90

Karoxbosteler Mühlenschmaus

Medaillons vom Schweinefilet mit buntem Gemüse, Rührei und Bratkartoffeln 17,90

Wiener Schnitzel vom Kalb

mit buntem Salatteller und Bratkartoffeln 20,90

Hirschsteak

mit Pastinaken-Karottenstampf, grünem Thai-Spargel, Wacholderrahmsauce und Rösti 22,70

Rumpsteak (200g)

mit Mango-Tomatensalat und Kräuterbrot und Rosmarinkartoffeln 21,85

Lammrücken

mit gebratener Zucchini und roter Paprika, Balsamicosauce und Pommes Dauphin 24,30

Dies und das

Roastbeef

mit Bratkartoffeln und Remouladensauce, dazu ein bunter Salatteller 15,85

Ofenkartoffel mit Sourcreme

und Streifen vom Schweinefilet mit gebratenem Speck und Salatbeilage 12,90

Bauernfrühstück

mit gewürfeltem Landrauchschinken und einer Gewürzgurke 10,80

Großer bunter Salat

mit Geflügelsticks und Ciabatta 13,80

Hausgemachte Sülze

mit Remouladensauce und Bratkartoffeln 9,20

Grütwurst in der Pfanne serviert

mit Bratkartoffeln und Gewürzgurke 11,80

Liebe Gäste,
soweit Sie von Allergien betroffen sind, fragen Sie unsere Servicemitarbeiter bitte nach
der Allergen-Dokumentation.

Dessert

Cappuccinoparfait

auf weißer Kaffeesauce mit Sahne und Hippenlöffel 6,90

Rotweinbirne

mit Schokoladensauce und Walnußeiscreme 6,50

Weißes Mousse au Chocolate

mit Früchten garniert 6,20

Apfel-Fliederbeersuppe

mit Grießschnitte 7,20

Chef Spezial

eine Kugel Vanilleiscreme übergossen mit einem Espresso 3,50

Gemischtes Eis

Portion Sahne 0,90

1Kugel 1,30

**Vanille, Schokolade, Walnuss,
Zitrone, Stracciatella, Creme Mango Joghurt**