

Vorspeisen

Gebackener Ziegenkäsestrudel, mit Kräutersalat in Himbeervinaigrette	15,00
Mariniertes Wiesenkalb, mit Käuterseitlingen, Kapern und Thunfischcreme	18,00
Matjestatar Hausfrauen Art auf Sauerrahm, Apfel, Zwiebel, Gurke und rote Bete	18,00

Suppen

Waldpilzcremesuppe	9,00
Geeiste Erbsensuppe mit Buttermilchschnee und Knusperstrudel	9,00

Hauptspeisen

Kalbsrahmgulasch, Pfifferlinge und Kräuterspätzle	22,00
Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren	28,00
Trockengereiftes Rinderfilet Ofengemüse, Perlzwiebeln, Kartoffelgratin, Burgunderjus	42,00
Ostsee Kabeljau auf Schmorgurken mit Safran und getrockneten Tomaten	26,00
Wolfsbarsch gebraten Spinatcrème, Kartoffelstampf und Kapernbutter	28,00

Käse

Rohmilchkäseauswahl 12,00
(5 verschiedene Sorten Käse), Feigensenf, Früchtebrot

Dessert

Variation von hausgemachtem Eis 9,00

Petit Dessert 9,00
Espresso, Exotik Sorbet, Schokoladencrème, Crème Brûlée

Steffens Schweden Eisbecher 8,00
mit hausgemachter Eier Likör

Menü für die kleinen und jüngeren Gäste bis 12 Jahre

Frische Bandnudeln
mit Butter und Parmesan

oder

Fisch vom Markt
mit Buttermöhren und Kartoffelstampf

oder

Kleines Wienerschnitzel vom Kalb
mit Buttermöhren und Kartoffelstampf

Große Kugel hausgemachtes Eis

15,00

Sommer Menü

Mariniertes Wiesenkalb,
Käuterseitlingen, Kapern, Thunfischcreme

Geeiste Erbsensuppe
Buttermilchschnee, Knusperstrudel

Geschmortes Rehschäufle
junger Spitzkohl in Rahm,
Mandelplätzen

Limonen Topfencrème
mit Himbeeren

Menü: 58,00 €

Landhaus Menü

Matjes Tatar Hausfrauen Art

Gesmoketes Ochschäufle,
Mairübchen,
Kartoffelstampf

Frische Erdbeeren vom Markt,
mit Steffens Spezial Rahmeis

Menü 38,00 €