

Leckerer zum Anstoßen

Ingo

Sekt mit Holunder & Ingwer

4,95 Euro

Rhabarber-Spritz

Riesling Sekt, Rhabarberlikör, Rhabarbernektar

5,50 Euro

Halter Herbie

Bombay Sapphire Gin,

Tonic, Thymian, Minze, Limette

5,50 Euro

Orange-Infused Whiskey Ginger

Whiskey, Ingwer, Orange, Eis

5,50 Euro

Deichmenü

Halter Krabbensuppe

Kutterteller
mit Schollen-, Lachs-
und Zanderfilet
an Speckbohnen und
Bratkartoffeln

Rote Grütze mit Vanilleeis

Menü: 28,00 Euro
Hauptgang: 23,00 Euro

Vegimenü

Süßkartoffel-Kichererbsen-
Süppchen

Vegetarische Tellerlasagne
Bolognese Style

Frische Früchte
mit Kirschsorbet

Menü: 25,00 Euro
Hauptgang: 17,50 Euro

Frühlingsmenü

Tomatensuppe mit Bärlauchpesto

Lammcarrée
mit Halter Kräutern
an Frühlingsgemüse und Gnocchi

Mascarponeparfait
mit Rhabarberragout

Menü: 33,00 Euro
Hauptgang: 26,00 Euro

Gärtnermenü

Seelentröster

Grillteller
Medaillons vom Rind, Schwein,
Huhn an Speckbohnen und
Bratkartoffeln

Rote Grütze mit Vanilleeis

Menü: 28,00 Euro
Hauptgang: 24,50 Euro

Suppen

Halter Krabbensuppe
5,50 Euro

Seelentröster
kräftige Hühnerbrühe
4,95 Euro

Süßkartoffel-Kichererbsen-
Süppchen
Mit Chiligarnele
6,00 Euro

Tomatensuppe mit Bärlauchpesto
und Ciabattacroutons
4,95 Euro

Großer Vitalsalat

mit
Salat, Früchten, Croutons
Hühnerbruststreifen
oder
gebackenen
Pulled Pork Bites
12,50 Euro

Vorspeisen

Bruschetta
Geröstetes Ciabatta mit Tomaten, Mozzarella und Salat
6,50 Euro

Mediterraner Salat mit Fetakäse in der Pancettahülle
7,00 Euro

Gemischter Beilagensalat
4,00 Euro

Fernwehplatte
mit Ziegenkäse mit Chutney, gebackene Dattel, Anti Pasti,
Schinken, Salat
8,00 Euro

Fisch

Steinbeißerfilet mit Ruccola & Parmesan
an Linsenbolognese und Rosmarinkartoffeln
19,50 Euro

Gebratene Schollenfilets
mit Wokgemüse und Basmatireis
17,75 Euro

Lachsfilet aus dem Ofen
an Frühlingsgemüse und Gnocchi
18,75 Euro

Fleisch

Rumpsteak vom Grill
an Speckbohnen und Süßkartoffelpommes
25,50 Euro

Involtini vom Schweinefilet
an mediterranem Pfannengemüse und Gnocchi
19,85 Euro

Kalbstafelspitz mit Apfel-Meerrettich-Sauce
mit Urmöhren und Kartoffeln
21,00 Euro

Hühnerbrüstchen Thai Curry
an Wokgemüse und Basmatireis
16,00 Euro

Damengedeck

Cappuccino,
Kaffeeis, Baileys
6,00 Euro

Herrengedeck

Grappa,
Espresso,
Kaffeeis
6,00 Euro

Dessert

„Eis mit Heiß“
Bourbon Vanilleeis mit heißen Kirschen, Schokoladensauce
oder Himbeeren
5,50 Euro

Rote Grütze
mit Vanilleeis und Schlagsahne
5,50 Euro

Mascarponeparfait
mit Rhabarberagout
5,50 Euro

Warmer Schokoladenkuchen
mit Rollo Eis Creme
6,00 Euro