



Empfehlung

		€
Bouillabaisse von Edelfischen Sauce Rouille, Knoblauchbaguette		16

Chateaubriand (500g) Schlosskartoffeln, Gemüse und Sauce Bernaise ab 2 Personen, Zubereitungszeit: 45 Minuten	pro Person	36

„Linner“ Waffeln Nüsse, Kirschen und Vanilleeis		10
Menüempfehlung für 2 Personen	zusammen	112

Gerne reichen wir Ihnen unsere Zusatzkarte für Informationen zu den einzelnen Speisekomponenten

Alle Preise verstehen sich inklusive 19% Mehrwertsteuer und Service



Klassiker

	€
Tagessuppe	7
Oranien Salat	9
mit Garnelen oder Rinderfiletwürfel	15
als Vorspeise	12
Urkrusten Brot	9
mit zweierlei Schinken	
Unser Clubsandwich	16
mit Speck, Putenbrust, Ei und Pommes frites	
Kalt aufgeschnittenes Roastbeef	18
Remouladensoße, süß-saures Gemüse	klein 16
Bratkartoffeln	
Gebratenes Lachsfilet auf grünem Spargel	21
mit Schloßkartoffeln und Limonensauce	
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken	23
Gurkensalat, Bratkartoffeln	
Geschmorte Kalbsbäckchen	24
mit Leipziger Allerlei und Selleriemousseline	



Vorspeise

	€
Maisschnitte mit Wintergemüse und Tränenpaprika	14
Bowl Niçoise mit Gelbflossen-Thun	15
Gebackener Ochsenschwanz auf Apfel-Selleriesalat	16
Kalbstatar mit braunen Champignons und Thaispargel	16

Suppe

„Do it yourself“ 5-Minuten Gemüseintopf	7
--	---



Hauptgerichte

	€
Geröstete Gemüseaultaschen mit geschmolzenen Zwiebeln und Beilagensalat	18
Linguine mit sautierten Steinpilzen Lardo und Belper Knolle	19
Entrecôte vom Iberico Schwein sautierte Steinpilzen und Waffelkartoffeln	22
Winterkabeljau mit zweierlei Topinambur und Mangold	24
Cordon bleu in der Brezelpanade Kartoffelmousseline und „Gemüse aus der Dose“	24
Lammkotelett vom Hof Berbalk mit Zwergauberginen und Kichererbsenreis	27



Käse

€

Käseauswahl	13
Feigenbrot, grüne Tomatenmarmelade	

Dessert

Schichtdessert von Trauben	8
Mascarpone und Baiser	

Birnen-Mandeltarte	9
mit Marzipan und Amarettoeis	

„Heisse Liebe“	10
----------------	----