



EM AHLE KOHBERG

### Suppen

Rinderkraftbrühe mit Eierstich und Gemüsestreifen	7,50
Pfifferlingrahmsüppchen	8,00

### Vorspeisen

Mit Honig und Nüssen gratinierter Ziegenkäse, Wildkräutersalat und Himbeerdressing	11,00
Sommersalat mit geräuchertem Lachs und kleinem Reibekuchen	12,50
Kalbstatar mit Trüffelmayonaise und Röstbrot	14,00

### Unser Menütipp

Pfifferlingrahmsüppchen

\*\*\*

Rosa gebratenes Rumpsteak unter der Kräuterkruste, Balsamico-Schalottenjus, Bohnen im Speckmantel und Kartoffelgratin

\*\*\*

Marinierte Erdbeeren mit Vanilleeis 38,00



### Hauptgerichte

Junger Matjes mit Bratkartoffeln und Speckböhnchen	17,50
Gebratenes Zanderfilet mit Kräuterschaum auf sautiertem Blattspinat, dazu Brätlinge	21,00
Ganze Dorade gebraten mit Pfifferlingrisotto und Thymianbutter	21,50
Mais-Poulardenbrust mit Zuckerschoten-Karottengemüse, Butterspätzle und Cognac-Pfefferrahm	22,50
Gebratene Lammhüfte mit Thymiansauce, Gewürzcouscous und geschmorten Artischocken	23,00
Rinderfilet mit Portwein-Schalottenjus, buntem Gemüse und Kartoffelgratin	26,50

### Vegetarisch/Zwischengang

Bandnudeln mit Pfifferlingen und Kräutern in Rahm	16,00
Ofenkartoffel mit Sour Creme, gebratenem Mixgemüse und Gartenkresse	15,50
Roastbeef kalt aufgeschnitten mit Röstkartoffeln, kleinem Salat und Sc. Remoulade	15,50

### Dessert

Crème Brûlée	7,00
Schokoladenmousse mit Kirschragout und Kokoseis	8,00
Dessertvariation	9,50

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten