



EM AHLE KOHBERG



Suppen

| | |
|--------------------------------|------|
| Pilzessenz mit Pfifferlingen | 7,00 |
| Kaltes Melonen-Tomatensüppchen | 6,50 |

Vorspeisen

| | |
|---|-------|
| Hausgeräucherter Lachs auf Reibeküchlein mit mariniertem Wildkräutersalat | 12,00 |
| Gebratene Garnelen auf Wildkräutersalat | 13,00 |
| Rindertatar mit Trüffelmayonnaise und Schwarzbrot | 14,00 |

Menü-Tipp

Hausgeräucherter Lachs auf Reibeküchlein
mit mariniertem Wildkräutersalat

Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren, Bratkartoffeln
und Sommersalat

Erdbeeren mit Vanilleeis
39,00

Hauptgerichte

| | |
|---|-------|
| „Kohberg“ Cordon bleu vom Kalb mit Bratkartoffeln und Salat | 22,50 |
| Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren, Bratkartoffeln und Sommersalat | 21,50 |
| Zanderfilet auf Pfifferlingsrisotto und weißem Tomatenschaum | 21,50 |
| Gebratene Entenbrust auf Sommersalat | 19,50 |
| Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce, Bratkartoffeln und Salat | 16,50 |

Vegetarisch/Saisonal

| | |
|---|-------|
| Junger Matjes mit Brätlingen und Speckböhnchen | 17,50 |
| Bandnudeln mit Pfifferlingen und Kräutern in Rahm | 17,50 |

Dessert

| | |
|-------------------------------|------|
| Crème Brûlée von der Zitrone | 7,00 |
| Mousse von dunkler Schokolade | 7,50 |
| Erdbeeren mit Vanilleeis | 7,00 |
| Dessertvariation | 9,50 |

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über allergene
Zutaten in unseren Gerichten