

RESTAURANT
MAGAZIN
RESTAURANT UND WEINHAUS
SAISONKARTE

Karpfen-Beuschel Suppe mit Gemüsestreifen und Knoblauch Croutons		9,00
Gebackene Hühnerfilets auf Kartoffel-Blattsalat mit Joghurtdressing		16,80
Matjesfilet auf Apfel-Sauerrahm-Lauch Salat mit Salz Kartoffel		18,00
2erlei Heringssalat mit knusprigem Baguette		14,00
2 Stk. Grammelknödel mit Knofljus und Krautsalat		15,80
Kalbs-Rahmbeuschel mit Serviettenknödel		19,90
Schweinsfiletspitzen „Stroganoff“ mit Reis		27,00
Tagliatelle in Hummer Soße mit gebratenen Garnelen		26,00
Gebratene Wolfsbarschfilet auf Gemüse Risotto mit Brokkoli		28,00
Gebackenes Zanderfilet in Mohn-Brösel Panier mit Soße Remoulade und Kartoffelsalat		23,00
Vegetarisch		
Melanzani-Kartoffel Auflauf „Moussaka“ auf Tomatensoße mit Pflücksalat		17,80
Vegan		
Gemüsecurry mit Basmatireis		16,80
Dessert		
Buchteln mit Vanille Soße		9,00
Creme Brûlée mit Beerenröster		9,00
Hausgemachte Limetten-Ingwercocktail alkoholfrei	0,25l	6,20
Finlandia-Wodka Spritz	0,25l	8,20
Lavendel Spritz	0,25l	8,20
Negroni	9cl	8,20
“Mr.Andy” Pinot Nero Brut Rosé, Montebello della Battaglia, Italia	0,1l	6,20
Nothnagl Grüner Veltliner Smaragd 2023	1/8l	8,00
Weissburgunder „Vollmondwein“ 2023 Weingut Christ	1/8l	5,20
Cuvée Kalk & Lehm 2023, Weingut Silvia Heinrich Deutschkreutz	1/8l	7,00
Cuvée M&M 2020 Weingut Gerhard Markowitsch	1/8l	10,50