

**Vorspeisen**

Saisonale Blattsalate mit Rohkost, Sprossen  
und Kräutern an Cremé-Dressing und Brot 5,50 €

Rote Bete Carpaccio mit Flusskrebsschwänzen  
und Frisee Salat an Vinaigrette 7,50 €

**Suppen**

Getrübte Kartoffelsuppe mit Shiso  
und Bärlauch 3,00 €

Kalte *oder* Warme

Fliederbeersuppe mit Topfenocken 3,00 €

Hamburger Krabbensuppe mit Currysahne 3,00 €

**Fischgerichte**

Pannfisch „Zum Alten Rathaus“  
Lachs, Zander und Hecht auf Bratkartoffeln mit  
Spinat-Timbal und Weißwein-Senf-Espuma 7,50 €

Zanderfilet unter der Kartoffelkruste  
auf Linsengemüse in Rahm 8,50 €

Gefüllte Schollenfilets im Speckmantel gebraten  
auf Tomaten-Reis an Weißweinschaum 8,50 €

**Fleischgerichte**

Gebratene Poulardenbrust auf Trüffel-Kartoffelpüree  
mit einer Ochsenbrustjus 8,50 €

Hamburger Beefsteak mit Tomatenbutter  
auf Erbsenschoten, Frühlingsschoten und Bratkartoffeln 8,00 €

Schweinefiletmedaillons auf Marktgemüse  
mit Bärlauchbutter und Röstkartoffeln 8,50 €

**Vegetarisches Gericht**

Penne Pesto mit sonnengetrockneten Tomaten,  
Pinienkernen und frisch gehobeltem Parmesan 7,00 €

**Desserts**

Warmer Diplomatenpudding  
mit Rumsahne und Früchten 2,50 €

Rhabarber-Erdbeergrütze  
mit Zitronensorbet und Vanillesauce 2,50 €

Frische Früchte mit gemischtem Eis und Sahne 2,50 €

# Wochenkarte

14. Juni – 18. Juni 2010

## Montag

Zander auf der Haut gebraten mit Bandnudeln  
in Tomaten-Kräuter Sauce und Pesto

8,00 €

## Dienstag

Kalbsfleischwürfel in Kräutersauce  
mit Röstkartoffeln und Zuckerschoten

8,00 €

## Mittwoch

Gebratenes Fischragout  
mit Erbsen und Spargel in Krebs-Buttersauce dazu Reis

8,00 €

## Donnerstag

Schnitzel vom Schweinefilet an Salat von gebratenen Kartoffeln  
mit kleinem gemischten Salat

8,00 €

## Freitag

Matjes in Senf-Champagner eingelegt auf Rucola  
mit Senf-Honig-Dill Sauce und Salzkartoffeln

8,00 €

