

Speisen

Vorspeisen :

Marinierte Saisonsalate in Balsamicomarinade
mit Radieschensprossen, Croutons und frischen Kräutern € 3,80

Gebackener Schafskäse in Bierteig, Kräutermarinade
frische Salate und Knoblauchbaguette € 6,50

Gefüllter Kartoffelroesti mit hausgebeiztem „Graved Lachs“
an marinierten Blattsalaten € 7,50

Fingerfood

Farmer Toast: Gegrillte Toastscheiben schichtweise mit
Schinken, Käse, Tomaten, Zwiebeln, Gurkenscheiben und
geroastetem Speck, garniert mit frischen Salaten € 6,80

Gebackene Champignonkoepfe auf angemachten grünen
Blattsalaten, Knoblauch-Quark-Dip, Baguette € 5,90

Riesengarnelenspieße, in Kräuterbutter gebraten, auf
marinierten Salatherzen, Baguette € 7,80

Bruschetta, mit Olivenoel geroestete Baguettescheiben, belegt mit
Tomaten und Schafskäse, Salatbeilage € 5,90

Suppen:

Rinderkraftbrühe „Celestine“ mit Pfannkuchenstreifen € 3,10

Tomatencremesuppe mit Gin und Mandeln € 3,30

Salate:

Salate der Provence

bunte Salatauswahl mit in Rosmarinbutter gebratenen
Filetstreifen, gebackene Champignonköpfe

groß € 9,90

mittel € 7,90

Salate der Saison mit Frenchdressing und
Geflügelbruststreifen, garniert mit frischen
Früchten, Baguette

groß € 9,90

mittel € 7,90

Salat "Neptun"

knackige Salate in Catalina Dressing
garniert mit gebeiztem Lachs, Tintenfischringen
und Riesengarnelen, Dillsenssauce

groß € 9,90

mittel € 7,90

Salat nach Art des Hauses

knackige Saisonsalate in Joghurdressing
Schafskäse, Oliven, Peperoni, Thunfisch und Baguette

groß € 9,90

mittel € 7,90

Salat „Fitneßteller“

verschiedene Blatt- und Rohkostsalate in Thousand
Island Dressing, dazu ein gegrilltes Hähnchenbrustfilet
und Kräuterbutter, Baguette

groß € 9,90

mittel € 7,90

Fleischgerichte:

„Weserblick Kreation“

drei gegrillte Medaillons auf Pfefferrahmsauce, dazu
westfälische Bratkartoffeln, Champignons und feines Gemüse
als Seniorenteller

€ 13,90

€ 11,50

Rumpsteak „Strindberg“ vom Angus - Rind

220 g, zartrosa gebraten, unter einer Zwiebel-Senf-Kruste
frische Champignons, Salatvariation und Kartoffelrösti

€ 15,90

Minutensteak vom Angus – Rind, aus der Hüfte geschnitten 220 g
auf Pfefferrahmsauce, geröstete Zwiebeln, Grilltomate
dazu eine gefüllte Ofenkartoffel mit Kräuterquark

€ 13,50

Minutensteak „Toskana“ vom Angus – Rind

aus der Hüfte geschnitten 220 g
mit Tomaten, Schafskäse und Kräuterbutter überbacken
auf Tomaten-Basilikumsauce, dazu Pommes und kleiner Salat

€ 13,50

Schinkenkrustenbraten mit Rahmsauce, jungem Gemüse und Salzkartoffeln als Seniorenteller	€ 9,90 € 7,90
Putenmedaillons „Hawaii“ mit gekochtem Schinken, Ananas und Käse überbacken, Kartoffelspalten und Salate der Saison	€ 10,90
Hirschragout aus dem Sollinger Forst, mit Madelbrokkoli und hausgemachte Semmelknoedel	€ 11,90
Großer gefüllter Kartoffelroesti mit Filetgeschnetzeltem in Paprikarahmsauce, bunter Salatteller	€ 12,90
Schweinemedallions mit Gorgonzola überbacken auf Tomaten- Basilikumpestosauce, dazu Kartoffelspalten und junges Gemüse	€ 12,90
Fischgerichte:	
Bachforelle „Müllerin Art“ in Butter goldgelb gebraten, Petersilienkartoffeln und grüner Salat	€ 12,90
Gedünsteter Fjordlachs auf Rahmblattspinat Rieslingsauce und Wildreisrisotto Als Seniorenteller	€ 12,90 € 9,90
Fischpfanne nach Art des Hauses verschiedene gegrillte und gedünstete Edelfische an frischen Gemüsen, Hummersauce und Wildreis	€ 13,90
Gegrilltes Zanderfilet auf Zitronen-Buttersauce, dazu Petersilienkartoffeln und Salate der Saison	€ 14,50

Vegetarisch und andere fleischarme Gerichte

Blankenauer Gemüsepfanne Frische Gemüse der Saison mit Champignons, Zuckerschoten und Kirschtomaten in Kräutersahnesauce, überbacken, dazu Rösti	€ 8,20
Hausgemachte Nudeln in Kräuterrahmsauce mit Gemüsestreifen Zuckerschoten und Käse überbacken	€ 8,90
Großer hausgemachter Kartoffelroesti, gefüllt mit marktfrischen Gartengemüsen und Schafskäse, Kräuterbutter	€ 8,50
Gefüllte Ofenkartoffel mit Kräuterquark, garniert mit verschiedenen Rohkostsalaten und grünen Salaten in Kräutervinigraite dazu hausgebeizter Lachs und Dillsenfauce	€ 7,80 € 2,50

Für unsere kleinen Gäste:

Kinderteller „Max und Moritz“ Bockwurst und Pommes, Majo und Ketchup	€ 4,50
Kinderteller „Struwelpeter“ Bandnudeln mit Tomatensauce oder zerlassener Butter	€ 3,90
Kinderteller „Pumuckel“ gegrilltes Hähnchenbrustfilet auf Rahmsauce Pommes und feine Gemüse	€ 6,50
Kinderteller „Käpt`n Blaubeer“ Gebackene Fischstäbchen mit Pommes und Ketchup	€ 4,50
Kinderteller „Die wilden Hühner“ Gebackene Chicken Nuggets mit Pommes und Ketchup	€ 4,50
„Schnorriteller“ die Kleinen bekommen einen eigenen Teller und Besteck und stibitzen bei Mama und Papa	€ 0,00

Desserts:

Sahnequark auf Waldbeerkompott	€ 2,90
Rote Grütze mit Vanilleeis und Sahne	€ 3,50
Gemischtes Eis mit Sahne	€ 2,80
Gebackenes Vanilleeis in Bierteig auf heißem Waldbeerkompott	€ 4,90
Pfannencrepe mit warmen Sauerkirschen gefüllt dazu Vanilleeis und Sahne	€ 4,90
Marinierter Obstsalat mit Waldhimbeergeist und Sahne	€ 4,50
Hausgemachtes Parfait mit Beerenobst und Sahne	€ 4,50
Gefüllter Windbeutel mit Sahne, Vanilleeis und Kirschkompott	€ 3,30
Gefüllter Windbeutel mit Sahne, Schokoeis und Eierlikör	€ 3,30
Dessertteller „Weserblick“	€ 5,90
Internationale Käseauswahl mit Baguette und Butter	€ 6,90

Bitte fragen Sie auch nach unserer Eiskarte!

Ofenfrische Blechkuchen

Pflaumen – Streusel – Schnitte	€ 2,20
mit Sahne	€ 2,50
Apfel-Creme-Streusel-Schnitte	€ 2,20
mit Sahne	€ 2,50

Weinempfehlung:

Weißweine:

Italien

Pinot Grigio, Friaul

feine Nase, frisches Aroma, trocken

harmoniert mit leichten Sahnegerichten, feinen

Soßen, Pasteten, Käse oder fruchtigen Desserts

Fl. € 17,90

Frankreich

Chardonnay

Val de Lorie

duftend, sehr wenig, trocken

harmoniert mit leichten Gerichten, wie gedünsteten

Edelfischen, neutralem Käse, feinen Soßen

Fl. € 16,50

Franken

Thüngersheimer Ravensburg

Müller-Thurgau QbA

pikante, angenehme Muskatnote, trocken

harmoniert mit leichten Gerichten, wie gedünsteten

Edelfischen, neutralem Käse, feinen Soßen

Fl. € 16,50

Rheingau

Geisenheimer Fuchsberg

Riesling Kabinett, fruchtig, rassig, trocken

harmoniert mit leichten Gerichten, wie gedünsteten

Edelfischen, neutralem Käse, feinen Soßen

Fl. € 15,50

Rheinhessen

Albinger Schloß Hammerstein

Weißburgunder QbA.

feinfruchtig, geschmeidige Art, trocken

harmoniert mit leichten Gerichten, wie gedünsteten

Edelfischen, neutralem Käse, feinen Soßen

Fl. € 15,50

Mosel

Zeltinger Himmelreich, Riesling Kabinett

feine Reife und Harmonie, mild.

harmoniert mit leichten Gerichten,

wie gedünsteten Edelfischen, neutralem Käse,

feinen Soßen, Geflügel, Meeresfrüchten

Fl. € 16,50

Weißherbst:

Baden

Bickensohler Steinfelsen

Spätburgunder QbA

fruchtig, delikat, halbtrocken

harmoniert mit kräftigen Soßen, Fisch, Geflügel

Fl. € 17,90

Rotweine:

Württemberg

Neipperger Steingrube

Lemberger mit Trollinger QbA

samtig, aromatisch, trocken

harmoniert mit der deftigen traditionellen Küche

Pasteten, Käse und fruchtigen Desserts

Fl. € 18,50

Italien

Merlot Friaul DOC

Müller-Thurgau QbA

weich, kräftige Farbe, trocken

harmoniert mit der deftigen traditionellen Küche

Pasteten, Käse und fruchtigen Desserts

Fl. € 15,50

Frankreich

Chateau Barat

Bordeaux AC, Schloßabzug

sehr ausdrucksvoll, nachhaltig - trocken

harmoniert mit kräftig, deftiger Zubereitung

und Wildküche mit Gemüsebeilagen

Fl. € 19,90

Chile

Cabernet Barat

Carta Vieja.

Bukett nach Caramel, weich

Fl. € 17,90