



Catering • Restaurant • Saal

Speisekarte

Vorspeisen und Salate

Kleiner Salat der Saison mit Dressing nach Wahl (Himbeer-, Balsamico-, o. Joghurt-Dressing)	4,50
Großer Salat der Saison mit Halloumi (Grillkäse), Ciabatta-Croûtons und Dressing nach Wahl	9,50
Zimtgebratene Garnelen auf gegrillter Ananas mit tasmanischem Pfeffer	9,50
Gebratene Medaillons vom Damwildrücken (Kölzower Hirschgarten) auf winterlichem Salat mit Sauce Cumberland	9,50

Suppen

Kartoffel-Crèmesuppe mit Schnittlauch und Bacon-Chip	5,50
Doppelte Rinderkraftbrühe mit Grießnockerln, Eistich und Gemüsestreifen	6,50



Catering • Restaurant • Saal

Speisekarte

Hauptgerichte

Pasta mit Gorgonzolasauce und gerösteten Pinienkernen	13,50
Hausgemachtes Sauerfleisch von der Ente mit Bratkartoffeln und Thymian-Remoulade	14,50
Ragout vom Damwild (Kölsower Hirschgarten) mit Waldpilzen und großem Kartoffelkloß	15,50
Hausgemachter Burger vom heimischen Rind mit Cheddar dazu Steakhouse-Pommes und Salat	16,50
Filetpfanne vom Schwein mit Rahmchampignons und hausgemachten Kroketten	17,50
Zanderfilet auf gebratenem Blumenkohl mit Kartoffel-Püree	18,50
Kotelett vom „Bunten Bentheimer Landschwein“ (Bauernhof Oehlert, Zarnewanzen) mit geschmolzenen Zwiebeln und Bratkartoffeln	21,50
Rückensteak von der Kölsower Färse am Knochen, dry aged, ca. 600g+ (Landwirtschaftsbetrieb Martin Schmidt, Kölsow) mit Salat, Steakhouse-Pommes und Aioli	34,50



Catering • Restaurant • Saal

Speisekarte

Für die Lütten

Hausgemachte Hähnchen-Nuggets mit Pommes	6,50
Wurstgulasch mit Nudeln	5,50
Eierpfannkuchen mit Nutella oder Erdbeerkonfitüre und Puderzucker	5,00

Süßes

Mousse au chocolat mit Minzschaum	5,50
„Pavlova“ (halbgebackener Baiser mit Schlagsahne und Früchten)	6,50
Schwedenbecher mit Zimt-Applekompott und hausgemachtem Eierlikör	6,50