

Suppen / Soups

Wildconsommé mit Ravioli und Gemüse € 7,50
Wildconsommé with ravioli and vegetables

Curry-Fischsuppe „Sansibar“ mit Kokosmilch, Ingwer und Koriander € 8,00
Curried fish soup "Sansibar" with coconut milk, ginger and coriander



Salat – Vorspeisen / Salad – Starters

Vitaminsalatteller mit Hausdressing € 7,00
Vitamin salad with house dressing

Scheiben von Celler Rohe Roulade mit Apfel-Sellerie-Salat € 9,50
Slices of Celler raw roulade, with apple celery salad

Vitello Tonnato und gebratene Jacobsmuscheln € 11,00
Vitello Tonnato with fried Jacobs's mussels

Vegetarische Gerichte / Vegetarian dishes

Wintergemüse im Strudelteig, Tomaten und Fetakäse € 14,50
Winter vegetables in pastry dough with tomatoes and feta cheese

Quiche von Pastinaken, Spitzkohl und Aprikosen, Salatbouquet € 13,50
Quiche of parsnips, cabbage, apricots and salad bouquet

Fischgerichte / Fish dishes

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet
 Rahmsauerkraut, Speck und Kartoffelpüree € 21,00
Fried filet of zander, sauerkraut, bacon and mashed potatoes

Fettuccine mit Riesengarnelen, Jacobsmuscheln in Limettensauce, Parmesan € 19,50
Fettuccine with king prawns, scallops in lime sauce, parmesan cheese

Matjesfilets mit Hausfrauensoße, Blattsalat und Petersilienkartoffeln € 12,50
Soused herring, with onion apple cream sauce, on leaf salad with parsley potatoes



Gerichte aus der Celler Region / *Local dishes*

Heidschnucken-Sauerfleisch €13,50

mit grüner Soße, Salatbouquet, Bratkartoffeln

Pickled meat of "Heidschnucke" with green herb sauce, salad bouquet, fried potatoes

Heidschnucken-Pfannenschlag € 14,50

mit Spiegelei, Gewürzgurke, Bratkartoffeln

"Heidschnucken" sausage with fried egg, gherkin, fried potatoes

Würziges Heidschnuckenragout € 17,50

Pilze, Preiselbeeren und „Celler Herzogsknödel“

Spicy "Heidschnucken" ragout, mushrooms, cranberries, and potato dumplings



Feines regionales Menü

Scheiben von Celler Rohe Roulade mit Apfel-Sellerie-Salat

Slices of Celler raw roulade, with apple celery salad

Rote Bete Suppe

Beetroot soup

Rosa gebratenes von der Heidschnucke

Ratatouille, Artischocken und Rosmarinkartoffeln

Pink roasted from the „Heidschnucke“

artichokes stuffed with ratatouille and rosemary potatoes

Rote Grütze mit Vanilleeis

Red groats with vanilla ice cream

Menü komplett € 45,00

3 Gänge Vorsp., Hg., Dessert € 37,50 - 3 Gänge Suppe, Hg., Dessert € 37,50

nur Hauptgericht € 25



Hauptgerichte / Main dishes

Rosa gebratene Entenbrust mit Honig-Sauce € 20,50
 Spitzkohl und Kartoffelroulade
Pink roasted duck breast with honey sauce, cabbage and potatoe roulade

Rumpsteak vom argentinischen Angus € 24,50
 grüne Bohnen und gebratene Kartoffeln
Argentine Angus Rump steak , green beans and fried potatoe

Geschmorte Rinderbäckchen mit Schwarzwurzeln € 19,00
 Kartoffel-Sellerie-Püree
Braised beef cheeks with black salsify, potatoe and celery mash

Rehschnitzel im Nussmantel mit Rosenkohl € 18,50
 hausgemachte Spätzle
Nut crusted cutlet of deer, Brussels sprouts , homemade spaetzle



Dessert / Desert

Selbst hergestellte Sorbets
Homemade sorbets pro Kugel / per ball € 1,50

Schokoladen-Törtchen mit Orangen € 7,50
Chocolate tart with oranges

Crème Brûlée von der Tonkabohne und Vanille € 6,50
Creme brûlée of tonka bean and vanilla

Rote Grütze mit Vanilleeis € 5,50
Red groats with vanilla ice cream

