

Suppen / Soups

Rinder-Consommé mit Ravioli und Gemüse € 7,50
Beef consommé with ravioli and vegetable

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 Pfifferlingsalat € 9,50
Slices of Celler raw roulade with chanterelle salad

Variation von Pumpernickel und Pfifferlingen an Wildsalat € 10,50
Variation of pumpernickel with chantarelles and salad

Vegetarische Gerichte / Vegetarian dishes

Ravioli von Pfifferlingen-Ricotta-Creme mit Tomaten und Parmesan € 15,50
Ravioli of chanterelles ricotta cream with tomatoes and parmesan

Quiche von Kirschtomaten und Sommergemüse, Salatbouquet € 13,50
Quiche from cherry tomatoes and summer vegetables, with salad bouquet

Fischgerichte / Fish dishes

Karameliertes Steinbeiserfilet mit Safransauce € 20,50
 Erbsen, Wildkräuter und kleine Kartoffeln
Caramelized spined loach, peas, saffron sauce and small potatoes

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

Matjesfilets mit Hausfrauensoße, Blattsalat und Petersilienkartoffeln € 13,00
 Soused herring, with onion apple cream sauce, on leaf salad with
 parsley potatoes



Gerichte aus der Celler Region / *Local dishes*

Heidschnucken-Sauerfleisch mit grüner Soße, Salatbouquet, Bratkartoffeln <i>Pickled meat of "Heidschnucke" with green herb sauce, salad bouquet, fried potatoes</i>	€13,50
Heidschnucken-Pfannenschlag mit Spiegelei, Gewürzgurke, Bratkartoffeln <i>"Heidschnucken" sausage with fried egg, gherkin, fried potatoes</i>	€ 14,50
Würziges Heidschnuckenragout Pilze, Preiselbeeren und „Celler Herzogsknödel“ <i>Spicy "Heidschnucken" ragout, mushrooms, cranberries, and potato dumplings</i>	€ 17,50



Feines regionales Menü

Pfifferling-Bärlauchsalat und Rauchentenbrust
Chanterelles wild garlic salad with smokey duck breast

“Schnüsch”

... norddeutsche Sommergemüsesuppe
Cream soup of summer vegetables

Rosa gebratenes von der Heidschnucke
Preiselbeerkruste, Rotweinsauce, Bohnen und Rosmarinkartoffeln
*Roast of the "Heidschnucke", cranberry crust, red wine sauce
beans and rosemary potatoes*

Heide-Honig-Parfait mit Beeren
Heather honey parfait and berries

Menü komplett € 45,50
3 Gänge Vorsp., Hg., Dessert € 39,50 - 3 Gänge Suppe, Hg., Dessert € 37,50
nur Hauptgericht € 25,50



Hauptgerichte / Main dishes

Maishähnchenbrust mit Limettensauce Risotto und Kirschtomaten <i>Chicken breast, lime sauce, cherry tomatoes and risotto</i>	€ 18,50
Rumpsteak vom argentinischen Angus Pfeffer-Schmand-Sauce Chicorée und kleinen Kartoffeln <i>Argentine Angus Rump steak with pepper sauce, chicory and small potatoes</i>	€ 25,00
Kalbsgeschnetzeltes in Dijon-Senfsauce Kartoffelrösti und Karottengemüse <i>Ragout of veal in Dijon mustard sauce fried potato cake and carrots</i>	€ 19,50
Schweinefiletschnitzel mit Pilzrahmsauce gebratene Kartoffeln und Salat <i>Pork filet with mushroom sauce, fried potatoes and salad</i>	€ 17,00



Dessert / Desert

Selbst hergestellte Sorbets <i>Homemade sorbets</i>	pro Kugel / per ball	€ 1,70
Heide-Honig-Parfait mit Beeren <i>Heather honey parfait and berrys</i>		€ 6,50
Crème Brûlée von der Tonkabohne und Vanille <i>Creme brûlée of tonka bean and vanilla</i>		€ 6,50
Rote Grütze mit hausgemachtem Vanilleeis <i>Red berries with vanilla ice cream</i>		€ 5,50

