

Suppen / Soups

“Pot-au-feu” kräftige Bouillon mit Rindfleisch und Gemüse € 7,50
Bouillon with beef and vegetable i,g

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 € 7,50
Vitamin salad with house dressing j,i

Feldsalat mit Seeteufel, Safran und Avocado € 11,50
field salad with monkfish, saffron and avocado g,i

Variation von der Rote Bete mit Ziegenkäse und Feigen € 10,50
Variations of beetroot with goat cheese and figs

Vegetarische Gerichte / Vegetarian dishes

Quark-Kürbis-Nocken mit Wildsalat, Radicchio und Birne € 15,50
Curd-cheese-pumpkin scoops with field salad, radicchio and pear g,i

Quiche vom Spitzkohl, Aprikosen und Tomaten, Salatbouquet € 14,00
Quiche of cabbage, apricots and tomatoes, salad bouquet g,i

Fischgerichte / Fish dishes

Auf der Haut gebratenes Saint Pierre Filet € 21,00
 Algensalat, Linsen und Kartoffelpüree g,i,k
Saint Pierre filet fried on skin, Algae salad, lentils and mashed potatoes

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

Matjesfilets mit Hausfrauensauce, Blattsalat und Petersilienkartoffeln € 14,50
Soused herring with housewives sauce, leaf salad parsley potatoes g,i,j



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>	€14,50 g,i,j
Heidschnucken-Pfannenschlag mit Spiegelei, Gewürzgurke, Bratkartoffeln <i>"Heidschnucken" sausage with fried egg, gherkin, fried potatoes</i>	€ 15,00 i,j,c
Würziges Heidschnuckenragout Pilze, Preiselbeeren und „Celler Herzogsknödel“ <i>Spicy "Heidschnucken" ragout, mushrooms, cranberries, and potato dumplings</i>	€ 18,00 i,a,c,



Feines regionales Menü

Scheiben von Celler Rohe Roulade mit Selleriesalat
Slices of Celler raw roulade with celery salad j

Rote Bete Suppe
Beetroot soup g

Rosa gebratenes von der Heidschnucke Rotweinsauce
Artischocken, Ratatouli und kleine Kartoffeln
*Roasted pink "Heidschnucke" with cranberry crust, red wine sauce
artichokes, ratatoulli and small potatoes* i,c,a,

Rote Grütze mit Vanilleeis
Red groats with vanilla ice cream g

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

Gebratene Entenbrust mit Balsamicosauce Karotten und Kartoffelroulade <i>Pink roasted duck breast with balsamico sauce, parsley root and potatoe roll</i>	<i>g,i,c</i>	€ 21,00
Rumpsteak vom argentinischen Angus grüne Bohnen und gebratene Kartoffeln <i>Argentine Angus Rump steak , green beans and fried potatoe</i>	<i>g,i</i>	€ 25,00
Geschmorte Rinderbäckchen mit Schwarzwurzeln Kartoffel-Sellerie-Püree <i>Braised beef cheeks with black salsify, patatoe and celery mash</i>	<i>g,i</i>	€ 19,00
Rehschnitzel im Nussmantel mit Kürbis-Orangen-Ragout hausgemachte Spätzle <i>Nut crusted cutlet of deer, orange and pumpkin ragout, homemade spaetzli</i>	<i>a,g,i</i>	€ 19,00



Dessert / Desert

Selbst hergestellte Sorbets <i>Homemade sorbets</i>	<i>pro Kugel / per ball</i>	€ 1,70
Schokoladen-Törtchen mit Orangen <i>Chocolate tart with oranges</i>	<i>g,a,c</i>	€ 7,50
Crème Brûlée von der Tonkabohne <i>Creme brûlée of the tonka bean</i>	<i>g,c</i>	€ 7,00
Rote Grütze mit Vanilleeis <i>Red groats with vanilla ice cream</i>	<i>g</i>	€ 5,50



Legende Zusatzstoffe und Allergene

Zusatzstoffe:

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Geschmacksverstärker
- 5) geschwefelt
- 6) geschwärzt
- 7) gewachst
- 8) mit Süßungsmittel
- 9) Aspartam- Phenylalaninquelle
- 10) mit Phosphat
- 11) coffeinhaltig
- 12) chininhaltig

Allergene:

- A) glutenhaltig
- B) enthält Krebstiere
- C) enthält Eier
- D) enthält Fisch
- E) enthält Erdnüsse
- F) enthält Soja
- G) enthält Milch
- H) enthält Schalenfrüchte
- I) enthält Sellerie
- J) enthält Senf
- K) enthält Sesamsamen
- L) enthält Schwefeldioxid/ Sulfite
- M) enthält Lupinen
- N) enthält Weichtiere

