

ECHT. EHRlich. REGIONAL.

*Schön. dass Sie da sind!*

Wir freuen uns sehr, Sie in unserem „Kleinen Meer“ als Gast zu begrüßen und mit unserer ECHT, EHRlich und REGIONALEN Küche sowie unserem Service begeistern zu dürfen.

Unser Küchenchef Nico Lämmel legt großen Wert auf die Qualität der Produkte, kocht mit Leidenschaft und Kreativität und verarbeitet gerne Lebensmittel von regionalen Produzenten. In der Karte finden Sie diese Gerichte durch die Kennzeichnung: *regional*

Unser Serviceteam heißt Sie ebenfalls herzlich willkommen und berät Sie gern, wenn es um den passenden Wein zum Essen geht oder Sie eine Frage zu den Speisen haben.

In der Regel haben wir von Dienstag bis Samstag ab 17 Uhr geöffnet und wünschen Ihnen einen kulinarisch genussvollen Abend in unserem Haus.

(Wir sind flexibel bei den Öffnungszeiten, wenn es um Veranstaltungen oder Feiertage geht.)

Sollten Sie eine Lebensmittelallergie bzw. -unverträglichkeit haben oder Sie haben einen speziellen Wunsch, den Sie nicht auf der Karte finden, dann sprechen Sie unsere Mitarbeiter gerne V O R der Bestellung an und geben Sie uns bitte den Hinweis, welche Unverträglichkeit Sie haben. Zur Orientierung haben wir laktose- bzw. glutenfreie sowie vegane und vegetarische Gerichte bereits deklariert:



**„Gesundheit, Liebe & schöne Momente  
sind der wahre Reichtum des Lebens!“**

Kennen Sie unseren separaten „Kleinen Raum für besondere Momente“? Individuelle Feiern mit bis zu 30 Personen, aber auch Tagungen mit 4 bis 20 Personen und modernster Technik (Videokonferenzsystem, digitaler Flipchart, Kurzdistanzbeamer) sind hier möglich. Gern können Sie sich den Raum mit den Möglichkeiten für Ihr Vorhaben ansehen und Sie erhalten ein individuelles Angebot von uns.

ECHT. EHRlich. REGIONAL.

## Vorspeisen

### Knackiger Blattsalat & Kirschtomaten

Himbeerdressing. Walnüsse.

10.50 Euro



Verfeinern Sie Ihren Salat mit:

Überbackenen Ziegenkäse & Honig

Black Tiger Garnelen (3 Stück)

+ 4.50 Euro

+ 9.00 Euro



### Fermentierter Rotkohl-Salat, Blumenkohl-Crunch und leichtem Honig-Joghurt-Dressing

Fenchel. Apfel. Feta.

12.50 Euro

### Burrata-Mousse veredelt mit gereiftem Balsamico

Marinierte Antipasti. Rucola.

14.00 Euro



## Suppen

### Klarer Fischtopf „Kleines Meer“ *regional*

Gemüwestreifen. Fischeinlage. Flusskrebse.

14,50 Euro



### Spargelcrèmesuppe *regional*

Schnittlauchöl. Frische Kresse.

8,90 Euro



Verfeinern Sie Ihre Spargelcrèmesuppe mit:

Black Tiger Garnele (1 Stück)

+ 3.50 Euro

ECHT. EHRlich. REGIONAL.

## Vegetarisch

- Bunte Gnocchi's – hausgemacht in Salbeibutter** 22.00 Euro  
Mariniertes Gemüse. Granatapfel.
- Cremiges Perlgraupen-Risotto mit Parmesan** 18.00 Euro  
Fermentierte Rote-Bete. Geschmolzene Kirschtomaten. Rucola.
- Gebackenes Schnitzel vom Kohlrabi** 24.00 Euro  
Rote-Bete-Kartoffelpüree. Romanesco.

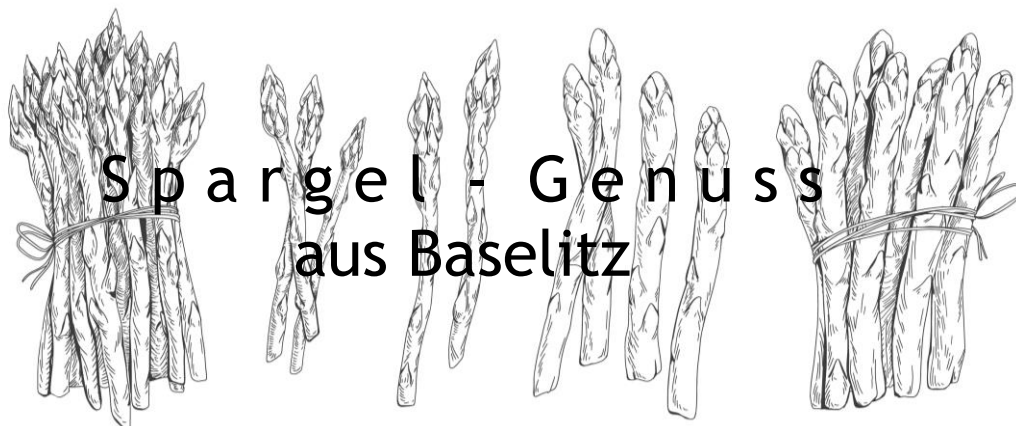
## Fisch

- Gebratenes Filet vom Bodden-Zander** 29.00 Euro *regional*  
Grüner Spargel. Perlgraupenrisotto. Zitronenbuttermilchsauce.
- Filet vom Gehlsbacher Saibling auf der Haut gebraten** 31.00 Euro *regional*  
Spitzkohl. Rote-Bete-Kartoffelpüree. Zitronenbuttermilchsauce.

## Fleisch

- Entenbrust rosa gebraten** 32.00 Euro  
Grüner Spargel. Blumenkohlpüree. Weiße Schokolade.  
Kirsch-Portweinsauce.
- Saftig gebratenes Bio-Kalbscarrée** 32.00 Euro  
Zuckerschoten. Macairekartoffeln. Portweinjus.
- Geschmorte Ochsenbäckchen** 28.00 Euro *regional*  
Kräuterseitlinge. Lauch. Perlgraupenrisotto. Portweinjus.

ECHT. EHRlich. REGIONAL.



## Vorspeise

### Grüner Salat

Spargel. Erdbeeren.  
Black Tiger Garnele.

15.50 Euro

## Hauptgänge

### 250 g Spargel mit jungen Kartoffeln

wahlweise Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter

18.00 Euro

Verfeinern Sie den Spargel mit:

mild geräucherter Kernschinken

+ 6.00 Euro

gebratenem Bodden-Zander

+ 12.00 Euro

Kalbscarrée

+ 16.00 Euro

## Dessert

### Rhabarber Crumble

Erdbeersorbet.

13.00 Euro

ECHT. EHRlich. REGIONAL.

## Käse

### Zwei Sorten Rohmilchkäse vom Siebengiebelhof und französischer Brie

19.00 Euro *regional*

Trauben. Nüsse. Brot. Feigensenf.  
(Mit Liebe und Sorgfalt aus eigener (Kuh-)Rohmilch in  
alter Tradition auf dem Siebengiebelhof  
handwerklich hergestellt.)

Für zwei Personen 35.00 Euro

## Dessert

### Warmer Rhabarber-Crumble (15 Minuten Zubereitungszeit)

11.50 Euro



### Crème Brûlée Sauerkirschorbet.

9.50 Euro



### Vanilleeis mit Baileys

9.50 Euro



### Kugel hausgemachtes Sorbet

(Unser Service informiert Sie über die verschiedenen Sorten.)

4.50 Euro



ECHT. EHRlich. REGIONAL.



## Leckereien für unsere kleinen Gäste

### **Kleines Schnitzel**

Nudeln. Tomatensauce.  
14 Euro

### **Kleines Schnitzel**

frisches Gemüse. Knusper-Kartoffeln.  
14 Euro

### **Nudeln**

Tomatensauce.  
11 Euro

### **Milchreis. Apfelmus**

7 Euro

### **Milchreis. Zimt & Zucker**

6 Euro



## Hm.... Köstlich!

Nach dem Essen gibt es auf Kosten des Hauses  
noch eine Kugel Eis (Vanille, Erdbeer oder Schokolade) für Euch! ☺

### **Hinweis für unsere erwachsenen Gäste:**

Diese Gerichte sind ausschließlich für die kleinen Gäste gedacht  
und sind deshalb auch ausschließlich für Kinder (bis 14 Jahren) bestellbar.