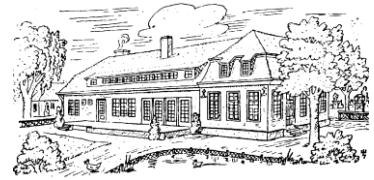


Maitre



Speisenkarte

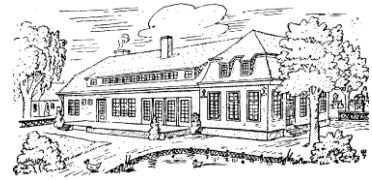
Vorspeisen

<i>Tomatencremesuppe mit Thymian-Croutons</i>	<i>5,90 €</i>
<i>Sellerie-Cremesuppe mit Garnelen</i>	<i>6,20 €</i>
<i>Bunter Haussalat mit Hähnchenbrustfiletstreifen</i>	<i>8,90 €</i>

Hauptgerichte

<i>Schweinefiletroulade, gefüllt mit Pflaumen, gerösteten Sonnenblumenkernen an Speckknödel</i>	<i>18,90 €</i>
<i>Hähnchenbrustfilet im Cornflakesmantel an buntem Paprikagemüse und in Tomatenpesto geschwenkten Sepianudeln</i>	<i>16,90 €</i>
<i>gebratenes Landschweinfilet unter einer Kräuterkruste mit einer Emulsion aus einem Hauch von Knoblauch an Curry-Spitzkohlgemüse und Rosmarinkartoffeln</i>	<i>19,90 €</i>
<i>Frisch gebratene Kalbsleber an Kräuterpüree mit gebackenen Zwiebeln, und Apfelkonfit</i>	<i>24,90 €</i>

Maitre



Hauptgerichte - Fortsetzung

<i>Husumer Rinderfilet an Tomatenbruchetta mit Kartoffelgratin</i>	<i>26,90 €</i>
<i>Duo vom Lamm mit Prinzessböhnchen in Speckwürfeln an Thymiankartoffeln</i>	<i>23,90 €</i>
<i>Weißer Wels mit Lachs gefüllt an Möhren-Lauchgemüse und Bärlauchpasta</i>	<i>24,90 €</i>
<i>Grünkohl mit westfälischer Mettwurst und Röstkartoffeln</i>	<i>12,80 €</i>
<i>Grünkohl mit Kasseler und Röstkartoffeln</i>	<i>14,50 €</i>
<i>Wurstebrot und Leberbrot mit Apfelkompott und Grünkohl</i>	<i>14,00 €</i>

Nachspeisen

<i>Gefüllter Weinapfel mit Marzipan, Rosinen und Mandeln</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Rumschokoladenmousse fein garniert</i>	<i>6,90 €</i>
<i>Limettencreme an Minzpesto</i>	<i>6,90 €</i>