



MITTAGSKARTE

VON 12:00 BIS 14:30 UHR

Spargelsuppe ^{1, 3, 7, 9, 10}

vegetarisch

mit hausgemachten Fleischklößchen

0,2 l / 0,5 l

€ 5,90 / € 10,90

€ 6,90 / € 11,90

Galloway Gulaschsuppe ^{7, 12}

mit frischer Paprika, Pilzen und Kartoffeleinlage

kleine Portion 0,2 l

€ 6,50

große Portion 0,5 l

€ 11,90

Spargelsalat klassisch ^{9, 10, 15}

mit Kirschtomaten und Radieschen mit

hausgemachtem Dressing, Baguette

€ 14,90

und hausgemachter Graved Lachs ⁴

€ 18,90

Weißes- und grünes Spargelragout ^{1, 3, 7, 12}

mediterrane Art mit Tagliatellen und Parmesan

€ 21,50

Frischer hofeigener Stangenspargel ^{1, 3, 7, 9, 12}

mit Petersilienkartoffeln, Sauce Hollandaise

oder zerlassener Butter

€ 19,50

wahlweise mit:

- hofeigenem Galloway-Schinken
- regionalem Katenschinken
- geschmorter Gallowayroulade
- Schnitzel vom **Susländer** Schwein
- Kalbsschnitzel



€ 28,90

€ 27,50

€ 29,50

€ 28,90

€ 32,50

Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer und Bedienung.

Die Gerichte werden frisch mit unseren hofeigenen Produkten zubereitet.

Sollte Interesse an Produkten bestehen, wenden Sie sich gerne an unser Personal.

1 Gluten	2 Krebstiere	3 Eier	4 Fische	5 Erdnüsse
6 Sojabohnen	7 Milch	8 Schalenfrüchte	9 Sellerie	10 Senf
11 Sesamsamen	12 Sulfite	13 Lupinen	14 Weichtiere	15 alkoholhaltige Zutaten



MITTAGSKARTE

VON 12:00 BIS 14:30 UHR

Lauenburg'scher Teller 2025 ⁹

„Köchlein's geheime Liebe“

Braten vom Galloway-Weiderind
mit Kräutern, mediterranem Gemüse
und Rosmarinkartoffeln



€26,90

Sauerfleisch aus eigener Herstellung ^{3, 7, 10, 12}

mit Remouladensoße und hausgemachten
Speck-Bratkartoffeln

vom Schwein

€ 17,90

von der Flugente

€ 18,90

vom Galloway-Rind

€ 18,90

Veganes Gemüsecurry ^{1, 6, 8, 9, 11, 13}

an einer cremigen Soße mit Kokosmilch
und viel Gemüse, mild fruchtig abgeschmeckt,
dazu reichen wir einen bunten Mix aus Freekeh,
Quinoa und verschiedenen Gemüsesorten

€ 18,90

Für unsere kleinen Gäste:

4 Hähnchen Nuggets ^{1, 3,}

mit buntem Sommergemüse und Kartoffeln



€ 8,90

Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer und Bedienung.

Die Gerichte werden frisch mit unseren hofeigenen Produkten zubereitet.

Sollte Interesse an Produkten bestehen, wenden Sie sich gerne an unser Personal.

1 Gluten	2 Krebstiere	3 Eier	4 Fische	5 Erdnüsse
6 Sojabohnen	7 Milch	8 Schalenfrüchte	9 Sellerie	10 Senf
11 Sesamsamen	12 Sulfite	13 Lupinen	14 Weichtiere	15 alkoholhaltige Zutaten