



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

€ 6,20

große Portion 0,5 l

€ 11,90

Spargelsalat klassisch 1, 3, 7, 12

mit Kirschtomaten und Radieschen in einer

Kräutervinaigrette dazu Baguette

€ 14,90

mit Graved Lachs 9, 12

€ 17,90

Salemer Spargelragout 1, 3, 7, 12

mit Hähnchenbrust, Champignons

in einer Cremesoße an einer Königinpastete

€ 19,50

Frischer hofeigener Stangenspargel 1, 3, 7, 9, 12

mit Petersilienkartoffeln, Sauce Hollandaise

oder zerlassener Butter

€ 17,90

wahlweise mit:

- hofeigenem Galloway-Schinken
- regionalem Katenschinken
- geschmorter Gallowayroulade
- Schnitzel
- Kalbsschnitzel



€ 25,90

€ 25,50

€ 26,90

€ 26,50

€ 29,50

Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer und Service

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 2024 ^{7, 9, 12, 15}

„Herr von Kaiser“

Ossobuco vom Galloway-Weiderind
mit saisonalem Schmorgemüse
auf Kartoffelstampf „Belana“



€24,50

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

mit Remouladensoße und hausgemachten
Speck-Bratkartoffeln

vom Schwein

€ 16,90

von der Flugente

€ 17,90

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

€17,90

Für unsere kleinen Gäste:

Kleines knuspriges Schnitzel ^{1, 3, 7, 8, 12, 13}

mit hauseigenen Kartoffeln und Gemüse



€ 9,90

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