

Aperitif -Empfehlung

Sanddorn-Hugo

Sanddornlikör | Sekt | Wasser | Holunderblütensirup | Minze | Limette

0,2 l 6,50 EUR

Vorweg

Carpaccio vom Rind

Rucola | Kirschtomaten | Grana Padano

10,50 EUR

Godewind

Geräucherte Entenbrust

knackige Blattsalate | Granatapfelkerne

9,50 EUR

Godewind

Gratinierter Ziegenkäse im Speckmantel

frischer Feldsalat | Kürbis-Chutney

9,50 EUR

Godewind

Hausgemachtes Würzfleisch

gratinert mit Käse | Fleuron

7,50 EUR

Godewind

Matjestatar auf Pumpernickel

Rucola | Limetten-Creme fraiche | Balsamico Glace

6,50 EUR

Godewind

Kleiner gemischter Salat

Balsamico Dressing

5,50 EUR

Die Erläuterungen der Zusatzstoffe und Allergene erfragen Sie bitte beim Servicepersonal!

Suppen

Waldpilzcremesüppchen mit Sherry verfeinert

Vollkorncrostini

5,90 EUR

Godewind

Kürbiscremesüppchen

Kürbiskernöl | Shiso Kresse

5,90 EUR

Godewind

Rinderconsommé „Royal“

Gemüwestreifen

5,90 EUR

Godewind

Hausgemachte Soljanka

Dill-Schmand

5,50 EUR

Empfehlung zur Suppe

Martini rosso

5 cl 4,50 EUR

Fleisches Lust

Filet vom Wildschwein – rosa gebraten

Bohnenbündchen | Rosmarinkartoffeln

24,50 EUR

Godewind

Geschmorter Rinderbraten

Apfel-Rotkohl | glasierte Schupfnudeln

16,50 EUR

Godewind

Schweinerückensteak „aux four“

Kräuterdrillinge | kleiner Salat

15,50 EUR

Godewind

Gegrillte Hähnchenbrust

knackiges Gemüse der Saison | Kürbis-Risotto

15,50 EUR

Godewind

Zarte Medallions vom Schwein unter einer Senfkruste

Pfannen-Gemüse | Rosmarinkartoffeln

15,50 EUR

Godewind

Schnitzel vom Schwein

knusprige Bratkartoffeln | Gurkensalat

14,50 EUR

Unsere Weinempfehlung

Merlot, trocken, Cantina di Custoza/Veneto

junge Waldbeeren harmonisieren perfekt mit Mocca- und Schokoladentönen

0,2 l 6,20 EUR

Frisches aus dem Fischernetz

Gebratenes Filet vom Zander

Kürbis-Kartoffelpüree | Rahmwirsing
17,50 EUR

Godewind

Hechtfilet im Speckmantel

frische rote Bandnudeln
zweierlei vom Kürbis | Kräutersauce
16,50 EUR

Godewind

Gebratenes Filet vom Dorsch

Schwenkkartoffeln | Senfgurkengemüse
16,50 EUR

Godewind

7 gebratene Garnelen - geschält

frische Tagliatelle | Zucchini-Tomaten-Gemüse
16,50 EUR

Godewind

Gebratenes Buntbarschfilet

zweierlei von der Rübe | Kräuter-Risotto
weißer Butterschaum
15,50 EUR

Godewind

Schollenfilet in Eihülle gebraten

Kartoffelpüree | Gurkensalat
15,50 EUR

Unsere Weinempfehlung

Weisser Burgunder QbA trocken, Graf von Kageneck/Baden

In der Farbe ganzhelles Blassgelb mit grün goldenen Reflexen. Im Duft feinfruchtig mit aparter Pfirsichnote. Fruchtig mit feiner Herbe, angenehm trocken.

0,2 l 6,20 EUR

Vegetarisch

Frische Tagliatelle

Waldpilze | Rahm

12,50 EUR

Godewind

Frische Bandnudeln

buntes Gemüse | Kokosmilch-Kräutersauce

12,50 EUR

Godewind

Frische rote Bandnudeln

Kirschtomaten | Mango | Rucola-Kürbiskern-Pesto

12,50 EUR

Godewind

Großer Salat

knackige Blattsalate der Saison | Tomate | Gurke | Paprika |

Croutons | Caesar-Dressing | Grana Padano

11,00 EUR

+ Hähnchenbruststreifen 14,50 EUR

+ 5 gebratene Garnelen - geschält 15,90 EUR

Unsere Weinempfehlung

Spätburgunder Rosé, Graf von Kageneck/Baden

Dunkles, kräftiges Lachsrosé in der Farbe. Duft Aromen nach Himbeere, Brombeere und Cassis,
Sowie dezenter Stachelbeere. Harmonische Süße und fruchtige Säure.

0,2 l 6,30 EUR

Süßer Abschluss

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern

Kirschragout | Cashew-Sauerrahmeis

7,50 EUR

Godewind

Birnenparfait

warmes Pflaumenragout

6,50 EUR

Godewind

Zimt-Creme Brûlée

Walnuss-Eis

6,50 EUR

Godewind

Frische Waffeln

heiße Dessertkirschen | Vanilleeis

6,50 EUR

Unsere Empfehlung zum Dessert

Schwechower Obstbrand Kirsche

4cl 7,00 EUR

Eiskreationen finden Sie auch auf unserer separaten Eiskarte.