

Aperitif-Empfehlung

Sanddorn-Hugo **8,50 EUR**

Sanddornlikör | Secco | Wasser | Holunderblütensirup | Minze | Limette

Vorspeisen

Bruschetta

3 geröstete Scheiben
Tomatenwürfel | Knoblauch | Basilikum
9,50 EUR

Godewind

Kleiner gemischter Salat

Italian Dressing
6,90 EUR

Suppen

Fischsoljanka

9,90 EUR

Godewind

Kartoffel-Lauch-Suppe

Baconwürfel
8,90 EUR

„Der Speisen Würze ist Hunger.“

Marcus Tullius Cicero (106 - 43 v. Chr.), römischer Redner und Staatsmann

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

Für Änderungen der Beilagen, berechnen wir eine Gebühr von 1,50 EUR pro Beilage.



Vegetarisch

Großer gemischter Salat

Italian Dressing

14,50 EUR

Godewind

Tagliarini alla Calabrese

Pasta | Kirschtomaten | Frühlingslauch | Rucola | Peperoncini | Grana Padano

18,50 EUR

zusätzlich zum Gericht können Sie dazu bestellen -

Dorschfilet 8,50 EUR

Hähnchenbrust 7,50 EUR

Unsere Weinempfehlung dazu

2021 Müller-Thurgau, trocken, Weingut Kilian Hunn, Gottenheim, Baden

Helles Gelb mit grünlichen Reflexen

0,2l 7,40 EUR

„Gutes Essen ist wie ein Liebesbrief an den Magen.“

Für Änderungen der Beilagen, berechnen wir eine Gebühr von 1,50 EUR pro Beilage.



Frisches aus dem Fischernetz

Dorschfilet auf der Haut gebraten

Dijon-Senfsoße | Blattspinat | Butter-Kartoffeln
26,50 EUR

Godewind

Zanderfilet gebraten

Rahmsauerkraut | Rote Bete-Kartoffelstampf
26,50 EUR

Godewind

Lachsfilet gebraten

Limetten-Zitronengras-Curry Fond | Gemüse Julienne | Pak Choi | Tagliarini-Pasta
28,50 EUR

Unsere Weinempfehlung dazu

2021 Silvaner DQW, Juliusspital, Franken

In der Nase viel Kräuterwürze, Noten von Grapefruit und Äpfeln;
anregend und erfrischend, mit lebendiger Säure

0,2l 8,20 EUR 0,75l 31,00 EUR

*„Essen ist ein Bedürfnis, Genießen ist eine Kunst“
François VI. Duc de La Rochefoucauld*

Für Änderungen der Beilagen, berechnen wir eine Gebühr von 1,50 EUR pro Beilage.



Fleisches Lust

Schnitzel vom Kalbsrücken

Gurkensalat | Röstkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
28,50 EUR

Godewind

Medaillons vom Schweinefilet gebraten

Unter einer Tomatenkruste | gelbe Karotten | Risotto
24,50 EUR

Godewind

Maishähnchenbrust

Glasierte Zuckerschoten | Rosmarin-Kartoffeln
24,50 EUR

Unsere Weinempfehlung dazu

2021 „Der Rote Bender“ DQW Cuvée, Bender, Pfalz

50% Spätburgunder, 40% Merlot und 10% Cabernet Sauvignon

animierendes Fruchtspiel mit reifen, aber sanften Tanninen; tolles Aroma von Brombeeren und reifen Kirschen, junge, harmonische Fruchtaromen, vollmundig am Gaumen

0,2 l 8,50 EUR 0,75 l 32,50 EUR

*„Man soll dem Leib etwas Gutes bieten, damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen“
Winston Churchill*

Für Änderungen der Beilagen, berechnen wir eine Gebühr von 1,50 EUR pro Beilage.



Süßer Abschluss

Crème Brûlée

Mohn-Marzipan-Eis

9,50 EUR

sowie unsere Eiskarte

Unsere Empfehlung dazu

Tawny Port –Portwein

5 cl 5,50 EUR

Schwechower Obstbrennerei, Mecklenburg-Vorpommern

Mirabelle 40 %; Zwetschge 40 %; Birne 40 %

4 cl 7,00 EUR

*„Es ist besser, zu genießen und zu bereuen, als zu bereuen, dass man nicht genossen hat“
Giovanni Boccaccio*





Für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre

Nudeln mit Tomatensoße 6,90 EUR

4 Fischstäbchen 7,50 EUR
mit Rahmerbsen und Kartoffelpüree

Milchreis 6,20 EUR
Zimt & Zucker oder Apfelmus

Zu jedem oben genannten Kindergericht gibt es eine Kugel Eis gratis für die Kinder (Schoko, Vanille oder Erdbeere)



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

