

## **Aperitif-Empfehlung**

### **Ramazzotti Aperitivo (alkoholfrei) 8,00 EUR**

Ramazzotti Aperitivo Arancia 0,0% | Tonic Wasser | Orangenscheibe

### **Ramazzotti Limoncello Spritz 8,50 EUR**

Ramazzotti Limoncello | Prosecco | Wasser | Zitronenscheibe

## **Vorspeisen**

### **Bruschetta**

3 geröstete Scheiben

Tomatenwürfel | Knoblauch | Basilikum

9,50 EUR

*Godewind*

### **Kleiner gemischter Salat**

Italian Dressing

7,90 EUR

*Godewind*

### **Ziegenkäse gratiniert**

Apfel-Birnen-Chutney | Baby Leaf Salat | Rote Bete-Tatar

13,50 EUR

*Godewind*

### **Carpaccio von der Tomate mit Burrata**

Petersilienpesto | Rucolasalat | geröstetes Ciabatta Brot

15,90 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.**

## **Suppen**

### **Fischsuppe „mediterran“**

tomatiert  
10,50 EUR

*Godewind*

### **Süß-Kartoffel-Suppe**

mit Kokosmilch | Süßkartoffelchip  
8,90 EUR

## **Vegetarisch**

### **Bowl**

Bulgursalat | Tomaten-Koriander-Salsa | Baby Leaf Salat | Avocado  
Edamame | Rote Bete-Tatar  
18,50 EUR

*Godewind*

### **Tagliarini mit Buratta**

Pasta | Petersilienpesto | Tomatenwürfel | Knoblauch | Tomatensugo  
22,50 EUR

**zusätzlich zum Gericht können Sie dazu bestellen -**

Dorschfilet	8,90 EUR
Hähnchenbrust	7,90 EUR
Buratta (zur Bowl)	6,50 EUR

### **Unsere Weinempfehlung dazu**

#### **2022 / 23 „Der Rosé“ DQW Cuvée, Bender, Eschbach, Pfalz**

*Spätburgunder, Merlot und Cabernet Sauvignon*

Knackig frisch, spritzige Eleganz, herrliche Frucht von roten Trauben; zarte  
Erdbeer- und Himbeeraromen, im Geschmack trocken frisch, zugleich ausgewogen  
0,2l 8,50 EUR - 0,75l 29,50 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**

Grüner Spargel | gelbe Karotten | Risotto

26,50 EUR

*Godewind*

### **gebratenes Saiblingsfilet**

Limetten-Zitronengras-Curry Fond | frischer Koriander | Pak Choi | Tagliarini-Pasta

28,50 EUR

## **Unsere Weinempfehlung dazu**

### **2023 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 | Preiselbeeren  
28,50 EUR

*Godewind*

### **gebratene Putenleber**

Jus | geschmolzene Zwiebel und Apfelspalten | Frühlingslauch | Kartoffelstampf  
21,50 EUR

*Godewind*

### **Gebratene Medaillons vom Schweinefilet**

Grünem Spargel | gelbe Karotten | Pastinaken-Kartoffel-Stampf  
25,50 EUR

*Godewind*

### **Homestyle Burger**

Rinderpatty 200g | Brioche Bun | Tomate | Gewürzgurke | Rucola | gedünstete Zwiebeln  
Cheddar | Haussauce  
18,50 EUR

Zusätzlich zum Homestyle Burger:  
Fritten 4,00 EUR

## **Unsere Weinempfehlung dazu**

### **2022/ 23 „Ein Schluck vom Himmel“ rot Cuvée trocken, Johanninger, Biebelsheim, Nahe**

Die Cuvée aus Spätburgunder, St. Laurent und Merlot zeigt deutlich dass auch Bio-Rotwein aus Deutschland Spaß machen kann. Schmecken tut er dabei deutlich nach Sauerkirschen - und zwar nach denen, frisch vom Baum.

0,2l 8,30 - 0,75l 29,00 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

*Godewind*

### **Erdbeer-Panna-Cotta**

Mangosorbet

8,50 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!