

OSTERN IN DER
Stobbermühle



Vorspeisen & Suppen

Frühlingsalat
mit Orangen- Balsamico Dressing
5,50

Spargelsuppe mit frischer Kresse
5,00

Fischsuppe „Stobbermühle“
6,00

3 Jacobsmuscheln und 2 Großgarnelen
auf Rucola mit Cous Cous und Knoblauchmajonnaise
16,50

Wachtelbrust
im Tempurateig gebacken
Zucchiniwürfel mit Chili, Kartoffelturm und Soja- Honigsauce
14,50

Vegetarisch

Raviolis mit Füllung der Saison
würzige Butter- Sahnesauce, Rucola, Kirschtomaten
und Parmesan
14,50

300g frischer Spargel
mit Buttersauce und Kartoffeln
16,50



Spargel

Zanderfilet mit frischem Spargel
Zitronenbuttersauce und Kartoffeln
19,50

Paniertes Schweineschnitzel
frischer Spargel, Zitronenbuttersauce und Gnocchi
19,50

Fischgerichte

Gebackenes Dorschfilet
mit Zucchini- Tomatengemüse und Käse- Gnocchi
18,50

Lachsfilet gebraten
auf Baby- Spinat Kirschtomaten und Dill- Kartoffeln
19,50

Fleischgerichte

Oster Lammkeule
mit Thymiansauce, Paprika- Bohnengemüse
und hausgemachte Semmelknödel
18,50

Gebratenes Schweinefilet
Mandelbrokkoli, Sahnesauce und Krokette
19,00

250g Entrecote
nach Wunsch gebraten Feldsalat, Kräuterbutter und Bratkartoffeln
26,00

Dessert

Panna Cotta
mit frischen Früchten und Himbeersauce
7,50

Schokoladenküchlein
frische Erdbeeren, Eiscreme und Sahne
8,50

