

## Vorneweg und Kleinigkeiten

Geröstetes Evertzberg-Bruschetta-Brot  
marinierte Strauchtomaten / Basilikum / Rucola-Salat € 7,80

Carpaccio vom Rind  
Pesto / gebratene Pilze / Parmesan / Rucola  
Klein € 11,50 Groß € 14,50

Matjes  
Leicht geräuchert / rote Zwiebel / Apfel Creme  
geschmorte Kartoffeln € 9,50

Pulled Pork Stulle  
Evertzberg-Landbrot / Schweineschulter  
Hausgemachter Ketchup / Sesamcreme / Radieschen  
rote Schalotten / Zupfsalat € 11,50

## Zum Aastöffeln

Süßkartoffel & Kokosmilch  
Aufgeschäumte Süßkartoffelsuppe / Lachs-Tempura / Kokosflocken € 7,50

„Sinn-Ess-Lust-Bouillabaisse“  
Unsere Interpretation der berühmtesten Fischsuppe der Welt  
Klein € 8,50 Groß € 11,50

## Frisch vom Acker

Arrangement von Blattsalaten in Hausdressing  
lauwarme Linsen / gebratene Hähnchenbrust € 14,50

Crunchy-SALAT  
bunte Salate / Erdbeerdressing / Mango / Nüsse / Rinderstreifen € 14,50

## Vegetarisch und Pasta

Cremige gerührte Polenta  
Grüner Spargel / Champignons / Blumenkohl € 13,50

Typisch Italienisch  
Feine Bandnudeln / gebratene Pfifferlinge / Lauchzwiebeln  
Kirschtomaten / leichte Parmesancreme € 16,50

Tagliatelle in Hummerschaumsauce  
gebratene Gambas / Lachswürfel / jungen Lauch € 23,50

# SINN ESS LUST SPEISE KARTE

## Fisch & Seafood

Gambas in Oliven-Knoblauchöl gebraten  
Tomaten / Lauchzwiebeln / Kräuterbutter / lauwarmes Stangenbrot  
Klein € 15,00 Groß € 23,50

Lachsfilet auf der Haut gebraten  
Blumenkohlpüree / Blumenkohlrischen / Krustentierschaum € 24,50

Filet vom Kabeljau mit Senf-Buttersauce  
geschmorte Gurken / Linsen / Kartoffelcreme mit Joghurt € 24,50

SCHÜTZENHAUS-FISHCURRY  
Fischfilets / gegrillte Garnelen aus dem Wok  
buntes Gemüse / Thaicurrysauce / Ananas / Pasta € 23,50

## Die Schützenhaus Klassiker

Barbarie-Entenbrust mit Portweinsauce  
Linsen in Balsamico-Creme / Schupfnudeln € 24,50

Gemischte Filetwürfel in Senfsauce  
Gurken / Champignons / Butterspätzle / Salatbukett € 19,50

Bergisches Schweinefilet  
Spitzkohl in Rahm / Kartoffel-Apfel-Blutwurst im Glas € 19,50

Black Angus Rumpsteak  
Barolosauce / 2 x Blumenkohl / Grillkartoffeln € 26,50

Zart geschmorte Spanferkelbäckchen  
in Gremolatajus / Kohlrabi in Sahne / Serviettenklöße € 19,50

Gebackenes Schnitzel aus dem Kalbsrücken  
Kartoffelsalat mit Tomaten/ Gurkensalat in Sahne/ Preiselbeeren € 23,50

Peter's Farm Kalbsleber  
Sommerspitzkohl/ Kartoffeln & Apfel / Portweinsauce € 22,50

Neuseeland Lamm  
Geschmorte Lammhaxe in eigener Sauce  
Tomaten & Bohnen / Polenta € 21,50

## Süsse Sünden

Heiß und Kalt „Dolce Vita“  
Vanilleeis / Espresso / Milchschaum € 4,50

Panna Cotta 2020  
Himbeermark / Crumble / Himbeersorbet € 7,50

Gebackener Vanilleeis-Krapfen  
Frische Erdbeeren / Minze € 9,00

„Frische Ananas“  
Griechischer Joghurt / Walnuss karamellisiert  
hausgemachtes Pfirsicheis € 8,50

„Unsere“ Schokoladen-Tarte  
Passionsfrucht-Sorbet / Mango / Honigjoghurt € 9,50

Vanilleeis  
heiße Himbeeren oder Schokoladensauce / Sahne € 6,50

## Aperitid-Empfehlungen

Inge  
Limette / Ingwer / Wodka / Prosecco

Lillet Jolie  
Lillet Rosè / Grapefruit / Bitter Lemon 6,50 €

Aperol Spritz  
Aperol / Prosecco / Orange 6,50 €

Porto Tonic  
Weißer Portwein / Tonic Water / Orange 6,50 €

**OHNE GIN IST DAS LEBEN GINLOS...**  
„BULLDOG“ // „MARE“ // „HENDRICKS“  
Andere auf Anfrage (ohne Tonic) 6,50 €

## Alkoholfrei

Unsere hausgemachte „WELL-FIT“ Limonade 3,50 €

Ipanema  
Ginger Ale / Maracuja / Limette / Rohrzucker 5,00 €

Orange Lemon Spritz  
Monin Orange / Bitter Lemon 4,50 €

Über Allergene in den Speisen informiert Sie gerne  
unser Küchen- und Servicepersonal.