

## Suppen | Starter

<b>Kartoffel in der Brühe</b> (vegan möglich) Kartoffeln   Karotten   Lauch   Gemüsebrühe   Bockwurst   Majoran	€ 7,50
<b>Mango-Kokos-Suppe</b> (vegan möglich) Mango   Kokosmilch   Zitronengras   Ingwer   Riesengarnele	€ 7,50
<b>Büffelmozzarella im Sesammantel</b> (vegetarisch) Büffelmozzarella   Sesam   Tomaten-Gurken-Salsa   Feldsalat	€ 13,50
<b>Carpaccio</b> Rinderfilet   gebratene Pfifferlinge   Windkräutersalat	€ 14,90
<b>4 Riesengarnelen (8/12er)</b> Riesengarnelen   Zitronenöl   bunter Bulgursalat   Curryzwiebeln   Sauerrahm   Avocadodip	€ 14,90

## Salat

<b>Werft Salat</b> Wildkräutersalat   Feldsalat   Erdbeeren   Walnüsse   Cashewnüsse   Datteln   Staudensellerie   helle Balsamicovinaigrette	€ 9,90
<b>Salat Cäsar</b> Romanasalat   Cäsardressing   Sardelle   ital. Hartkäse   Knoblauch-CROUTONS	€ 9,90

Gerne wählen Sie zu Ihrem Salat hinzu

Tranchen vom Rinderfilet	zuzüglich	€ 7,50
Gebratene Riesengarnelen (8/12 er - 4 Stück)	zuzüglich	€ 7,50
Röstipralinen mit Frischkäse und Speck	zuzüglich	€ 5,50

Liebe Gäste, eine Speisekarte mit Allergenauszeichnungen erhalten Sie gerne bei Ihrer Bedienung.  
Bitte sprechen Sie uns an, wenn Sie eine Lebensmittelallergie haben.

## Hauptgerichte

gefüllte Zucchini <small>(vegan)</small> Zucchini   Quinoa   Curry   Wurzelwerk   Paprikasuggo   Kartoffel	€ 15,50
Pfifferlinge a la Creme <small>(vegetarisch)</small> Linguine   Pfifferlinge   Sahne   Kräuter   Cocktailtomaten	€ 14,50
Streifen von der Kalbsleber Rotweinzwiebeln   Apfel   Balsamico   Jus   Kartoffelpüree	€ 16,50
Werft Burger BBQ-Rinder-Paddy   Sauerrahm   Bacon   Ananas   Currydip   Basamicokirschen   Finnenbun   Pommes frites	€ 16,90
Werft-Schnitzel 2 Schnitzel vom Schweinerücken   Kartoffel-Gurkensalat   Spitzkohlsalat	€ 17,50
Zander Fenchel   Bacon   Salzkartoffeln   Orangensauce	€ 21,50
Kaninchenbratwürste Gerahmter Wirsing   Karotte   Speck-Petersilien-Kartoffelpüree   Himbeersenf	€ 22,50
Rinderfilet & Pfifferlinge Rinderfilet   Pfifferlinge   Sahne   Kräuter   Tomaten   Kartoffelnocken	€ 25,50

Liebe Gäste, eine Speisekarte mit Allergenauszeichnungen erhalten Sie gerne bei Ihrer Bedienung.  
Bitte sprechen Sie uns an, wenn Sie eine Lebensmittelallergie haben.

## Dessert

Orangen - Creme brûlée € 7,50  
Himbeeren | Schokoladeneis

Zerlei Buttermilchdessert € 7,00  
Apfel-Ingwer-Birne | Kürbis-Orange | Walnusseis

Gebackener Ziegenkäse im Tartlett € 8,00  
Honig | fruchtige Paprikakonfitüre

Dazu empfehlen wir unseren ausgezeichneten Dessertwein:

2015 Sweetheart (Sauvignon Blanc, süß) 0,1 L € 5,50

## Aperitif

Wodka Cranberry € 7,50  
Absolut Vodka, Cranberrysaft, frische Minze, Limette

## Weineempfehlungen

### Weißwein, trocken

2018 Pinot Grigio delle Venezie 0,2 L € 7,00  
Vero Vitae, Veneto, Italien 0,75 L € 29,50

2017 Sauvignon Blanc TERROIR 0,2 L € 7,50  
Weingut Pfaffl, Niederösterreich-Weinviertel, Österreich 0,75 L € 33,50

### Rotwein, trocken

2017 Zweigelt VOM HAUS 0,2 L € 6,50  
Weingut Pfaffl, Niederösterreich-Weinviertel, Österreich 0,75 L € 27,50

Liebe Gäste, eine Speisekarte mit Allergenauszeichnungen erhalten Sie gerne bei Ihrer Bedienung.  
Bitte sprechen Sie uns an, wenn Sie eine Lebensmittelallergie haben.

## Kinderkarte (gedacht für Kinder bis 12 Jahren)

Kinderschnitzel mit Pommes frites	€ 6,50
Fischstäbchen mit Kartoffelpüree	€ 6,50
Linguini mit Tomatensauce	€ 6,50

Liebe Eltern,

nach jedem Kindergericht servieren wir Ihren Sprösslingen eine Kugel Eis.

Bitte wählen Sie aus: Vanille | Schokolade | Erdbeere

Sollten Sie dieses nicht wünschen informieren Sie bitte unseren Mitarbeiter.

Liebe Gäste, eine Speisekarte mit Allergenauszeichnungen erhalten Sie gerne bei Ihrer Bedienung.  
Bitte sprechen Sie uns an, wenn Sie eine Lebensmittelallergie haben.

