

## Suppen | Starter

<b>Kartoffel in der Brühe</b> (vegan möglich) Kartoffeln   Karotten   Lauch   Gemüsebrühe   Bockwurst   Majoran	7,00
<b>Kürbis-Kokos-Suppe</b> (glutenfrei, vegan möglich) Kürbis   Kokosmilch   Curry   Zitronengras   Riesengarnele	8,00
<b>Versteckter Büffelmozzarella</b> Büffelmozzarella   Sesam   Tomaten-Gurken-Salsa   Feldsalat	12,00
<b>Eclairs</b> Hirschragout   Birne   Wildkräuter   Preiselbeere	14,00
<b>Carpaccio</b> Rinderfilet   Olivenöl   Grana Padano   geschmorter Butternut-Kürbis   Kräuterstrauß	16,00

## Salat

<b>Werft-Salat</b> Wildkräutersalat   Mais   Paprika   Butternut-Kürbis   Gurke   Himbeer-Dressing	9,00
<b>Cäsar-Salat</b> Romanasalat   Cäsardressing   Sardelle   Grana Padano   Knoblauch-Croutons	9,00

Gerne wählen Sie zu Ihrem Salat hinzu:

Streifen vom Rinderfilet	zuzüglich	8,00
Gebratene Riesengarnelen (8/12 er - 4 Stück)	zuzüglich	7,00
Röstipralinen mit Frischkäse und Speck	zuzüglich	6,00

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

## Hauptgerichte

Schönes von der Aubergine <small>(vegan)</small> Zweierlei von der Aubergine   Bulgur   Curry   Wurzelwerk   Tomate   Knoblauch	14,00
Kürbis-Pasta <small>(vegetarisch)</small> Linguine   Hokkaidokürbis   Traube   Frühlingslauch   Wildkräuter   Walnuss	15,00
Werft-Burger Hirsch-Patty   Apfel-Zwiebel-Ragout   Cheddar   Spinat   Sauerrahm   Finnen-Bun	16,00
Werft-Schnitzel 2 Schnitzel vom Schweinerücken   Pommes frites   Wildkräuter   Himbeer-Dressing	17,00
Kassler Kotelett Sauerkaut   Kartoffel-Petersilienstampf   Starkbier-Jus	18,00
Schweinebäckchen Geschmorte Schweinebacken   Erbsenpüree   Karotte   Junger Lauch   Affilla-Kresse	21,00
Zander Zanderfilet   Schmorgurken   Salzkartoffeln   Pommery-Senf   Dill	21,00
Wels Babyblattspinat   Dillpüree   Rieslingsoße   Rote Beete	22,00
Rinderfilet & Kürbis Rinderfilet   Kürbismarmelade   Trauben   Kerbel   Kartoffelnocken	25,00

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



## Dessert

Zweierlei Crème brûlée Orange   Zimt   Schokoladeneis		8,00
Werft-Tarte Birnenpalten   Walnusseis		8,00
Gebackener Ziegenkäse im Tartlett Honig   fruchtige Paprikakonfitüre		8,00
Käseauswahl Käse   Feigensenf   Trauben		9,00

## Drinks

Hausgemachter Ingwer-Zitronen-Eistee	0,4 L	4,50
Hausgemachte Minze-Zitronen-Limonade Minze   Zitronensaft   Soda	0,4 L	4,50
Basil Gin Fizz Gin   frischer Basilikum   Soda	0,2 L	7,00

## Weinempfehlungen

### Rotwein

2017 Cuvée aus Merlot & Saint Laurent Tapps (trocken) Oliver Zeter, Pfalz	0,2 L	6,50
--	-------	------

### Weißwein

2017 Sauvignon Blanc Tertiär (trocken) Wageck – Pfaffmann, Pfalz, Deutschland	0,2 L	7,50
2017 Chardonnay & Weißburgunder Tertiär (trocken) Wageck – Pfaffmann, Pfalz, Deutschland	0,2 L	7,50

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.