

## Vorspeisen & Suppen

<b>Dreierlei</b> (Oliven, Kapernäpfel, Kräuterquark-Dip)	6,90 €
<b>Gebackener Ziegenkäse</b> mit Babyspinat und unserem hausgemachten Chutney	10,90 €
<b>½ Dutzend Graftschafter Weinbergschnecken</b> mit Knoblauch-Kräuterbutter überbacken und geröstetem Baguette <i>[Aus deutscher Zucht am Niederrhein, mit zarter Konsistenz und leicht erdig-nussigem Eigengeschmack]</i>	9,60 €
<b>N   Bunter Ochsenbrustsalat</b> mit Staudensellerie, Paprika, Rucola, Cashewkernen und geröstetem Sauerteigbrot	11,90 €
<b>N   Elsässer Zwiebelsuppe</b> mit Croûtons und Bergkäse gratiniert	7,20 €
<b>N   Muskatkürbissuppe</b> mit gerösteten Kernen und Kernöl	7,50 €

## Salate

<b>Würziger Rucolasalat</b> mit Honig-Balsamicodressing, Pfeffer-Kirschen, Radieschen, gerösteten Cashewkernen und Parmaschinken	11,90 €
<b>Mellinghus Weinbar Salat</b> mit Dijon-Senfdressing, Trauben, Apfelspalten, Cherrytomaten und Pinienkernen	10,90 €
	<b>mit gebratener Maispouardenbrust</b> 13,90 €
	<b>mit gebratenen Riesengarnelen</b> 14,50 €

## Mellinghus Brotzeit

<b>Mellinghus Wurstauswahl</b> eine Auswahl aus unserem Salami- und Schinkensortiment mit Brot, Butter, unserem Olivenöl und Meersalz	11,90 €
<b>Mellinghus Käseauswahl</b> gemischte Auswahl unserer Rohmilch-, Frisch- und Hartkäse mit Orangen- und Feigensenf, Brot, Butter, unserem Olivenöl und Meersalz	12,90 €
<b>Mellinghus Wurst- und Käsevariation</b> gemischte Auswahl aus Schinken, Salami und Käse mit Oliven, Kapernäpfeln, Cornichons, Feigen- und Orangensenf, Brot, Butter, unserem Olivenöl und Meersalz	

<b>Etagère für eine Person</b>	14,90 €
<b>Etagère für zwei Personen</b>	26,90 €

*Für Allergiker haben wir eine separate Speisekarte, in der alle Zusatzstoffe und allergenen Zutaten ausgewiesen sind. Bitte sprechen Sie uns gerne an.*

## *Flammkuchen*

<b>Elsässer Art</b> mit Schmand, Speck und Zwiebeln	9,90 €
<b>Italienisch</b> mit Schmand, Tomatensugo, Rucolasalat und Parmaschinken	11,90 €
<b>Räucherlachs</b> mit frischem Baby-Blattspinat, Meerrettich und Radieschen	10,90 €
<b>Vegetarisch</b> mit Ziegenkäse Taggiasca Oliven, Tomaten und Sauerampfer-Pesto	10,40 €

## *Hauptgerichte*

<b>N</b>   <b>Gefüllte Trüffelgnocchi</b>	13,90 €
mit brauner Butter, Frühlingslauch und geriebenem Parmesan	
<b>Fangfrischer Fisch</b>	Tagespreis
unser Service stellt Ihnen gerne unseren „Tagesfang“ vor	
<b>Original Wiener Kalbsschnitzel</b>	21,50 €
mit Preiselbeermarmelade, Zitrone, Bratkartoffeln und Gurkensalat in Rahm	
<b>Gebratene Maispouardenbrust</b>	17,50 €
mit Thymiansauce, gegrilltem Gemüse und rustikalen Ofenkartoffeln	
<b>Mellinghus Garnelenpfanne</b>	24,90 €
Riesengarnelen in der Pfanne mit Zwiebeln, Kräutern und Tomaten in Olivenöl gebraten mit Knoblauch-Kräuterbrot und kleinem gemischtem Salat	
<b>N</b>   <b>Hausgemachte Rinderroulade</b>	17,90 €
in Rotweinsauce, Apfelrotkohl und Kartoffelklößen	

## *Dessert*

<b>Crème Brûlée</b> gratinierte Vanillecrème mit Beerenkompott	7,40 €
<b>N</b>   <b>Karamellisiertes Passionsfruchtparfait</b> mit Zitrusfruchtsalat	7,90 €
<b>Warmer Schokoladenkuchen</b> mit flüssigem Schokoladenkern und Vanilleeis1	8,40 €

*Für Allergiker haben wir eine separate Speisekarte, in der alle Zusatzstoffe und allergenen Zutaten ausgewiesen sind. Bitte sprechen Sie uns gerne an.*

## *Eingelegtes/Hausgemachtes*

<b>Grüne Riesenoliven aus Italien</b> (Bella Cerignola)	3,90 €
<b>Eingelegte Kapernäpfel</b>	3,90 €
<b>Cornichons</b> (kleine eingelegte Gewürzgurken)	3,50 €
<b>Kräuterquarkdip</b> (mit Quark, frischen Kräutern, Knoblauch)	2,50 €

## *Salami und Schinken* frisch aufgeschnitten

*[Von der italienischen Aufschnittmaschine. Durch den Handbetrieb und dem niedertourigen Schnitt bleibt das Fett, der Geschmacksträger Nr.1, unbeschadet und der Geschmack kann sich voll entfalten]*

<b>Parmaschinken Reserva Oro</b> 24 Monate am Knochen gereift, fein und zart	11,90 €
<b>Französische Baguettesalami</b> sehr magere luftgetrocknete Salami	8,90 €
<b>Tiroler Schinkenspeck</b> luftgetrockneter würziger Schinkenspeck	8,40 €
<b>Trüffelsalami</b> luftgetrocknete Salami mit schwarzem Piemonteser Trüffel	10,90 €
<b>Italienischer Kochschinken</b> sehr mager und zart, verfeinert mit Rosmarin	8,40 €

## *Internationale Käsesorten*

<b>Parmigiano Reggiano DOP</b> 24 Monate gereift, halbfetter Vollmilch Hartkäse	8,40 €
<b>Camembert la Tradition de Normandie AOC</b> der Klassiker der Weichkäse aus Kuhrohmlch	6,40 €
<b>Brillat Savarin</b> handgeschöpfter Frischkäse mit Kräutern und Knoblauch	8,40 €

## *Heimische Käsesorten*

<b>Backensholzer Hofkäse</b> pikant-aromatischer Rotschmierkäse	7,80 €
<b>Backensholzer Friesisch Blue</b> halbfester Blauschimmelkäse, aromatisch, pikant	7,80 €
<b>Backensholzer Deichkäse</b> milder Schnittkäse mit feiner Ziegenmilchnote	7,80 €

*[Auf der Landkarte ist Backensholz ein Örtchen zwischen Husum und Schleswig. In der Käsewelt steht Backensholz für Käsespezialitäten aus Norddeutschland, bereits seit 1989 streng ökologisch nach BIOLAND-Richtlinien]*

*Für Allergiker haben wir eine separate Speisekarte, in der alle Zusatzstoffe und allergenen Zutaten ausgewiesen sind. Bitte sprechen Sie uns gerne an.*