

Herzlich willkommen

Verehrte Gäste, wir heißen Sie in unserem



herzlich willkommen und wünschen Ihnen
einen angenehmen Aufenthalt.

Genießen Sie deutsche, regionale und leichte mediterrane Küche,
Fischspezialitäten und saisonale Speisen.

Natürlich bieten wir zu allen Gerichten auch ausgesuchte
Weine aus der Region und aller Welt.

Lassen Sie sich im gemütlichen Ambiente unseres Gasthauses
und in den Sommermonaten auf der Terrasse
und im Biergarten verwöhnen.

Gern richten wir auch Ihre Feierlichkeiten aus!

Sprechen Sie uns an.



Vorspeisen

Bruschetta

3 Scheiben geröstetes Brot, frische Tomaten,
Olivenöl, Mozzarella, Basilikum & Knoblauch

8,00 €

Gebackener Camembert

mit Preiselbeeren und Stangenbrot

11,50 €

Kürbiscremesuppe

mit gebratener Chorizo, Kürbiskernöl
und frischer Gartenkresse

8,50 €

Feines Würzfleisch vom Schwein

im Keramiktopf, mit Käse überbacken,
dazu ofenfrisches Stangenbrot

9,50 €

Allergene / Zusatzstoffe

Sehr geehrter Gast,

in unserer Kreativküche wird frisch gekocht, daher können all unsere Speisen durch Kreuzkontaminierung folgende Allergene enthalten: Glutenhaltiges Getreide, Krebstiere, Eier, Fische, Nüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Sesamsamen, Schwefeldioxid, Sulphite, Lupinen, Weichtiere, sowie jeweils gewonnene Erzeugnisse.

Sollten die angegebenen Stoffe bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie uns dies bitte mit.

Vom Grill und aus der Pfanne

Club Sandwich Colphus Style 3 Scheiben Toast, gegrillte Hähnchenbrust mit Tomaten, Gurken, Speck und Ei Blattsalate, hausgemachte Cocktailsauce, dazu dicke Fritten	17,50 €	Kalbsleber „Berliner Art“ des Hauses auf den Punkt schonend gegart, auf Apfel-Chutney, Kartoffel-Butter-Püree, Röstzwiebeln und einer feinen Jus	22,00 €
Wiener Schnitzel „Art des Hauses“ Schweineschnitzel mit Rahmchampignons, dicken Fritten und Beilagen-Salat	24,50 €	Colphuser Schweinesteak saftig gebratenes Schweinerückensteak (hauseigen mariniert) mit frischen Champignons, Zwiebeln, Prinzessbohnen, gebackenen Kartoffelecken, Sc. Hollandaise und einer feinen Jus	23,50 €
Schweinefilet im Speckmantel 3 Medaillons saftig gebraten, an Pfifferlingen in Sauerrahm, mit feinen Speck- & Zwiebelwürfelchen, Gartenkräutern, Dauphine Kartoffeln und Jus	27,50 €	Hirschgulasch in Portweinsauce aus der Keule, geschmort in Portwein, in der Butterpfanne geschwenkte Knopf-Spätzle & Apfelrotkohl	24,50 €
Perlhuhnbrust an Heidelbeer-Relish, Schupfnudeln, Sahne-Sauce mit Salbei	22,50 €	Rinderfilet mit Waldpilzen 200g arg. Rinderfilet SousVide gegart auf frischen Waldpilzen mit feinen Speck- und Zwiebelwürfelchen in Rahm und frischen Gartenkräutern, dazu ein gebackener Kartoffel-Muffin	32,50 €
Steinbeißerfilet auf Risotto mit Pfifferlingen, feinen Speck- und Zwiebelwürfelchen, marinierten Tomaten und Gartenkresse	24,50 €	Pannfisch gebratenes Fischfilet (Fang des Tages) auf lauwarmem Bratkartoffelsalat mit Speck, Zwiebeln, Bohnen, Tomaten, Thymian und Dijon-Senfsauce	23,50 €
Pasta Genovese Linguine in Basilikum-Pesto geschwenkt mit Rucola, Kirschtomaten und Parmesanraspel	15,00 €		