

# LETTISCHE TRADITIONELLE KÜCHE

## VORSPEISEN

- Gemischte Blattsalate mit bunten Bete-Scheiben, Ziegenkäse und Wachteleiern**  . . . . . 10.00 EUR  
Karamellierte Haselnüsse, Leinsamenchips, Hanfpellets, Himbeeremulsion
- Frisch gehacktes Lachs-Zander-Filet mit Pfeffer-Gurke und Betensaft-Glasur** . . . . . 11.50 EUR  
Quitten Chips, Toast aus süß-sauer Brot, Rucola, Wachteleier
- Snacks zum lettischen Bier** . . . . . 1 Pers. 10.50 EUR / 2 Pers. 16.00 EUR  
Teigtasche mit Ziegenkäse, Kümmelkäse, Apfelpüree, Kleie-Pfeffer-Plätzchen, im Erlenspan geräucherter Speck, knuspriger Bacon, Grütwurst, Knoblauchtoast, Zwiebelringe im Bierteig, mariniertes Heringfilet, Rigaer-Sprossen
- Kartoffelpuffer (Zubereitungszeit bis 25 Min.) mit** 
- Forellenkaviar und Sauerrahm . . . . . 12.50 EUR
  - Lachs heiß geräuchert auf NIKLÄVS-Art und Sauerrahm . . . . . 10.00 EUR
  - Apfel-Preiselbeer-Püree und Sauerrahm  . . . . . 7.00 EUR
- Graue Erbsen mit Speck-Steinpilz-Pfifferling-Soße**  . . . . . 7.00 EUR

## SUPPEN

- Bete-Cremesuppe**  . . . . . 6.50 EUR  
Ziegenkäse, Quinoa und blaue Kartoffel-Chips
- Steinpilzsuppe** . . . . . 8.00 EUR  
Steinpilze, geräucherte Schweinebrust, Kartoffeln, Möhren, frische Sahne
- Sauerampfersuppe aus Zemgale** . . . . . 7.00 EUR  
Geräuchertes Schweinefleisch, Sauerampfer, Graupen, Kartoffeln, hart gekochtes Ei, Sahne

## HAUPTGERICHTE

- Kürbis-Gemüse-Topf mit Butterbohnen und Waldpilzsoße**  . . . . . 10.00 EUR  
Pastinaken, Möhren, Rüben, Kohlrabi, Waldpilzen, Sahne
- Zanderfilet gebraten in Kräutern mit Möhren-Sanddornpüree.** . . . . . 16.00 EUR  
Warmes Spinat-Kirschtomaten Salat mit Quinoa
- Hähnchenbrustrollchen gefüllt mit Kräuterbutter, eingewickelt im knusprigen Speck** . . . . . 15.00 EUR  
Pastinaken-Topinambur-Auflauf, gedünstete Möhren, Chili-schwarze Johannisbeer Soße, Grünes
- Blutwurst aus der Pfanne mit knusprig gebratenen Zwiebeln.** . . . . . 12.00 EUR  
Kartoffel-Bacon-Auflauf, marinierter Kürbis, Preiselbeer-Karotten-Bete-Konfitüre
- Schweinshaxe in Senfmarinade im Ofen gebraten, mit karamellisierter Honig-Kruste** . . . . . 16.00 EUR / 25.00 EUR  
Sauerkraut, Kartoffelpüree mit Hanfbutter, Meerrettich-Bete-Schaum, Senf, Grünes
- Kalbsbäckchen mit Graupenbrei (*bukstiņputra*) und gebratenen Pfifferlingen** . . . . . 18.50 EUR  
Knusprig gebratene Zwiebeln, in Thymian marinierte Bete, karamellisierter Knoblauch  
*Bukstiņputra* - Graupenbrei, Kartoffeln, im Erlenspan geräucherte Schweinebrust, Zwiebeln, frische Sahne

## NACHTISCH

- Himbeer-Aronia Pastillen mit Birnen-Vanille-Soße** . . . . . 7.00 EUR  
Marmelade aus Sanddorn, Roggenbrot-Brosamen, Beeren
- Hausgemachtes Eis mit Samen-Kruste (fragen Sie den Kellner).** . . . . . 7.50 EUR  
Eicheln-Karamellsoße und Pfefferminz-Kekse