

Vorspeisen

Carpaccio vom Angus-Rind

mit Olivenöl, Parmesankäse & gerösteten Pinienkerne
marinierter Blattsalat

€ 10,90

Caramellisierter Fetakäse & Walnusskernen

mit glasierten Apfelspalten
marinierter Blattsalat

€ 8,90

Bruschetta di pomodore

geröstetes Baguettebrot mit marinierten Tomatenwürfel
in Knoblauch & Petersilie

€ 6,90

Samtsuppe von der Petersilienwurzel

mit Croutons

€ 5,90

Samtsuppe vom Hokkaido-Kürbis

mit Croutons

€ 5,90

Allergene Zutaten beantworten wir auf Anfrage

Feines aus Fluss & Meer

„Friesen-Rösti“

Räucherlachs mit Dillsenfauce & Matjesfilets mit Hausfrauensauce
und Eismeer-Shrimps in milder Knoblauch-Crème

Blattsalaten & Kartoffelrösti

€ 16,90

Gourmet Matjesfilets nach „Hausfrauen Art“

mit Bratkartoffeln

€ 12,90

Zanderfilet auf der Haut gebraten

mit Dijonsenf-Sauce, Kartoffelrösti & Beilagensalat

€ 18,90

Zopf von Lachs & Buntbarsch aus dem Ofen

mit Zitronen-Crème Frâiche und mediterranen Kräutern,
Tomaten, Zucchini & Steinchampignons, Kartoffelrösti

€ 19,90

Pfannengericht von Lachs & Scampis in Safransauce

mit gemischtem Wildreis

marinierter Feldsalat

€ 20,90

Allergene Zutaten beantworten wir auf Anfrage

Fleischgerichte

Paniertes Schweinerückenschnitzel

mit Steinchampignons im Schnittlauchrahm, Bratkartoffeln

€ 14,90

Gefülltes Schweinerückenschnitzel „Spezial“

mit Schinken & Käse gefüllt ,Sauce Hollandaise

Kartoffelkroketten & Preiselbeeren

€ 16,90

Gebratene Medaillons vom Schweinefilet

mit Steinchampignons im Schnittlauchrahm

Kartoffelkroketten & Beilagensalat

€ 18,90

Hirsch-Edel-Goulasch mit Pfifferlingen & Steinpilzen

mit Apfelrotkraut & Kartoffelkroketten

Preiselbeerbirne

€ 18,90

Halbe Land-Ente auf Orangen-Thymian-Jus

mit Apfelrotkraut & Kartoffelklöße

€ 18,90

Pfannengeschnetzeltes von der Poulardenbrust

in mildem Curry mit Früchten

gemischter Wildreis, Beilagensalat

€ 17,90

Allergene Zutaten beantworten wir auf Anfrage

Vegetarisch

„Frittata- Funghi“

herzhafter italienischer Pfannkuchen mit Stein-Champignons & Tomaten ,
Ruccolasalat & Parmesankäse

€ 14,90

„Rote Bete –Birnen Gratin“

Spalten von Roter-Bete & Birnen mit schmelzendem Edelschimmelkäse
Kartoffelrösti & mariniertes Feldsalat

€ 14,90

Flammkuchen vom Brett...

„Original“

mit Speck & Zwiebeln

€ 8,90

„Rustikal“

mit Pilzen, Paprika, Käse & Zwiebeln

€ 8,90

„Hawaii“

mit Schinken, Ananas & Käse

€ 8,90

„Italienisch“

mit Tomaten, Käse & Ruccolasalat

€ 8,90

Allergene Zutaten beantworten wir auf Anfrage

Steak vom argentinischen Rind saftig und lecker...
mit Grilltomate & hausgemachter Kräuterbutter

200 g	€ 19,90
250 g	€ 24,90
300 g	€ 29,90

Gerne dazu gegessen...

Pommes Frites	€ 3,00
Bratkartoffeln	€ 3,20
Grillgemüse	€ 4,00
Ofenkartoffeln mit Sour Crème	€ 3,80
Steakbrot	€ 2,50
Pfannenzwiebeln	€ 2,50
Pfeffersauce	€ 3,00
Beilagensalat	€ 4,10

Marinierte Marktsalate & Rohkostsalate in Olivenöl-Vinaigrette
in feinem Senfdressing & Baguettebrot

- mit gebratenen Hähnchenbruststreifen	€ 12,90
- mit gebackenem Fetakäse	€ 12,90

Allergene Zutaten beantworten wir auf Anfrage

Die süße Verführung

Crème Brûlée

mit Orangenfilets & Vanille-Eis

€ 6,90

Lauwarmer Apfel – Calvados-Kompott

mit feinem Vanille-Schmand, Zimt & Zucker

Vanille-Eis

€ 6,90

Karamellierter „Kaiserschmarrn „

mit Apfel, Rosinen & Mandeln

Gebranntes- Mandel-Eis

€ 6,90

Allergene Zutaten beantworten wir auf Anfrage