

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**“ geröstete Baguette - Scheiben mit Tomatenwürfeln
in Knoblauch & Petersilie mariniert

€ 7,90

Suppe

Samtsuppe vom Hokkaido Kürbis

mit Croutons

€ 6,90

Allergene Zutaten beantworten Wir auf Abfrage

Feines aus Fluss & Meer

**Gourmet Matjesfilets mit „Hausfrauensauce“
oder mit glasierten Apfelspalten & Preiselbeeren**

Bratkartoffeln

€ 12,90

„Friesenrösti“

Matjesfilets, Eismeershrimps & Räucherlachs
mit dreierlei Saucen, Kartoffelrösti & Blattsalat

€ 16,90

Zanderfilet auf der Haut gebraten

mit Dijonsenf-Sauce, Kartoffelrösti & Beilagensalat

€ 19,90

Gebratene Doradenfilet's auf Scampis in mildem Curry

gemischter Wild-Reis, Beilagensalat

€ 21,90

Zopf von Lachs & Buntbarsch aus dem Ofen

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

€ 19,90

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

Schweinefiletmedaillons mit Steinchampignons im Schnittlauchrahm

Kartoffelkroketten & Beilagensalat

€ 18,90

Geschmorte Lammstelze unter der Kräuterkruste

in kräftiger Thymianjus, Butterbohnen & Kartoffelrösti

€ 18,90

Gebratene Hühnchenbrust-Streifen in mildem Curry

mit Früchten, gemischter Wildreis, Beilagensalat

€ 17,90

Scheiben aus dem Rindersaftbraten in eigener Sauce

mit Pflaumen & Aprikosen, Waldpilzen

Apfelrotkraut & Kartoffelkroketten

€ 18,90

Allergene Zutaten beantworten Wir auf Anfrage

Vegetarisch

Gefüllter Kräutercrepe mit mediterranem Pfannengemüse

Sauce Hollandaise & Gouda überbacken

€ 14,90

Butterspätzle mit gebratenen Waldpilzen

mit Schnittlauch & Cherrytomaten, Crème Fraîche

marinierter Feldsalat

€ 14,90

„Marinierte-Marktsalate“

in Olivenöl -Vinaigrette & feinem Senfdressing ,Baguettebrot

- mit gebratenen Hühnchenbrust - Streifen € 12,90

- mit gebratenen Steakstreifen € 18,90

- gebratenen Champignons & Fetakäse € 12,90

Kleine Schmankerl

Paniertes Schweinerückenschnitzel „Hawai“

mit Sc.Hollandaise Ananas & Käse überbacken

€ 10,90

Currywurst mit Pommes Frites

Salatgarnitur

€ 5,90

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

Flammkuchen vom Brett...

„Saisonal“

mit Pfifferlingen, Tomaten ,Käse, Serranoschinken & Ruccolasalat

€ 12,90

„Original“

mit Speck & Zwiebeln

€ 8,90

„Italienisch“(vegetarisch)

mit Tomaten,Käse & Ruccolasalat

€ 8,90

Allergene Zutaten beantworten wir auf Anfrage

Die süße Verführung

Crème Brûlée

mit Zwetschgenröster Vanille-Eis

€ 6,90

„Kaiserschmarrn“ mit Apfelspalten, Rosinen & Mandelplättchen

Vanille Eis

€ 6,90

Lauwarmer Topfenknödel & Quark-Eis

auf Zwetschgenröster

€ 6,90

Zitronensorbet mit Wodka

€ 4,90

Allergene Zutaten beantworten wir auf Anfrage