

Vorspeisen -Suppe

(Allergene Zutaten beantworten wir auf Anfrage)

Carpaccio vom Angus-Rind mit Olivenöl
geröstete Pinienkerne – Parmesankäse – Blattsalat € 10,90

Caramellisierter-Fetakäse
mit glasierten Apfelspalten, gerösteten Walnusskernen
Blattsalat € 8,90

Bruschetta di Pomodoro
geröstetes Baguette-Tomatenwürfel- Salat € 7,90

Samtsuppe vom Hokkaido-Kürbis
mit Butter-Croutons € 5,90

Fragen Sie nach unserer Tagessuppe

Feines aus Fluss & Meer

(Allergene Zutaten beantworten wir auf Anfrage)

Gourmet-Matjesfilets mit Bratkartoffeln

- Hausfrauensauce € 12,90

- glasierten Apfelspalten & Preiselbeeren € 12,90

„Friesenrösti“

- marinierte Eismeer-Shrimps in mildem Knoblauch

- Räucherlachs mit Senf-Honigsauce

- Gourmet Matjesfilet mit Hausfrauensauce

- Kartoffelrösti & Blattsalat € 16,90

Zanderfilet auf der Haut gebraten.....

auf feiner Dijonsenfauce – Kartoffelrösti

Beilagen Salat € 19,90

oder

mit frischen Pfifferlingen in

feinem Weißweinrahm € 22,90

Zopf von Lachs- & Buntbarschfilet aus dem Ofen

Tomaten-Zucchini- Steinchampignons-Kartoffelrösti

Zitronen-Crème-Frâiche € 19,90

Gebratene Lachs-Schnitte unter der Pestokruste

Chitarra-Spaghetti in Safransauce, Beilagen-Salat € 20,90

Fleisch & Pfannen-Gerichte

(Allergene Zutaten beantworten wir auf Anfrage)

Panierte Schweinerückenschnitzel

Waldpilzrahmsauce-Bratkartoffeln € 15,90

frische Pfifferlinge im Schnittlauchrahm € 18,90

Paniertes Schweinerückenschnitzel „Spezial“

mit Schinken & Käse gefüllt-Sauce Hollandaise

Kartoffelkroketten-Preiselbeere-Orange € 17,90

Herbstliches Ragout von der Poularde in

Weißweinrahm

mit frischen Pfifferlingen, Zucchini, Kräutern und Cherrytomaten

Chitarra-Spaghetti € 18,90

Pfannengeschnetzeltes vom Schweinefilet

mit frischen Pfifferlingen im Schnittlauchrahm

Kartoffelrösti, Beilagen Salat € 20,90

Geschmorter Kalbsbraten in Rotwein-Jus

mit Zwetschgenkompott

Apfelrotkraut & Kartoffelkroketten € 18,90

Argentinisches Rumpsteak von Hand geschnitten mit hausgemachter Kräuterbutter & Grilltomate

(Allergene Zutaten beantworten wir auf Anfrage)

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

Beilagen zur Wahl:

- Pommes Frites	€ 3,00
- Bratkartoffeln	€ 3,20
- Ofenkartoffel mit Sour Crème	€ 3,80
- Steakbrot	€ 3,00
- Grillgemüse	€ 4,00
- Pfannenzwiebeln	€ 3,00
- Rotweinjus mit grünen Pfefferkernen	€ 3,00
- Beilagen Salat	€ 4,90
- Portion Speckpfefferlinge	€ 6,90

Vegetarisch

(Allergene Zutaten beantworten wir auf Anfrage)

Tomaten-Zucchini-Gratin

mit Fetakäse überbacken, Oliven-Ciabatta

€ 14,90

„Frittata Funghi“

mit Pilzen, Tomaten & Zucchini, Rucola Salat

€ 14,90

Flammkuchen Varianten

(Allergene Zutaten beantworten wir auf Anfrage)

Original-Speck-Zwiebeln

€ 8,90

Italienisch-Tomate-Käse-Rucola

€ 8,90

Rustikal- Paprika-Zwiebeln-Pilze-Käse

€ 8,90

Hawaii- Ananas- Kochschinken-Käse

€ 8,90

Salatvariationen

(Allergene Zutaten beantworten wir auf Anfrage)

Marinierte Marktsalate in Olivenöl- Vinaigrette
ofenfrisches Baguette-Oliven-Ciabatta € 8,90

- gebratene Hähnchenbrust-Streifen € 12,90

- gebackenem Fetakäse-Preiselbeeren € 12,90

- Schinken-Käse-Ei € 12,90

- argentinischen Steak-Streifen 180 g € 18,90

- gebratene Pfifferlinge & Serrano-Schinken
€ 16,90

Dessert

(Allergene Zutaten beantworten wir auf Anfrage)

Crème Brûlée
mit Zwetschgenröster –Vanille-Eis € 6,90

Zitronen-Sorbet
mit Minze & Wodka € 4,90

Apfel-Calvados-Kompott
mit Haselnuss-Eis und Zimt-Sahne € 5,90

„Kaiserlicher“ Topfen-Mohn-Schmarrn
mit Zwetschgenröster & Topfen-Kirsch-Eis € 6,90

Tagesdessert