

## **Vorspeisen** Allergene Zutaten beantworten Wir auf Anfrage

### **Carpaccio vom Angus-Rind**

mit Olivenöl, Parmesankäse & gerösteten Pinienkerne  
marinierter Blattsalat

\*\*\*

### **Caramellisierte Fetakäse & Walnusskernen**

mit glasierten Apfelspalten  
marinierter Blattsalat

\*\*\*

### **Bruschetta die Pomodore**

geröstete Baguettescheiben mit marinierten Tomatenwürfeln  
in Knoblauch & Petersilie

\*\*\*

### **Samtsuppe von frischen Kräutern**

mit Croutons

**Gourmet Matjesfilets mit „Hausfrauensauce“**

**Gourmet Matjesfilets mit glasierten Apfelspalten & Preiselbeeren  
mit Bratkartoffeln**

**\*\*\***

**„Friesenrösti“**

**Matjesfilets, marinierte Eismeershrimps, Räucherlachs**

**Hausfrauensauce, milder Knoblauchmarinade & Dillsenfauce  
mit knackigen Blattsalaten & Kartoffelrösti**

**\*\*\***

**Zanderfilet auf der Haut gebraten**

**auf feiner Dijonsenfauce, Kartoffelrösti  
Beilagensalat**

**\*\*\***

**Zopf von Lachs & Buntbarsch aus dem Ofen**

**mit Zitronen-Crème Frâiche und mediterranen Kräutern,  
mit Tomaten, Steinchampignons & Rote Bete Kartoffelrösti**

**\*\*\***

**Gebratenes Lachsfilet unter der Pestokruste**

**mit Chitarra Spaghetti & in Safransauce  
Beilagensalat**

**Fleischgerichte** Allergene Zutaten beantworten Wir auf Anfrage

**Panierte Schweinerückenschnitzel**  
mit Waldpilzen im Schnittlauchrahm  
Bratkartoffeln

\*\*\*

**Gefülltes Schweinerückenschnitzel „Spezial“**  
mit Schinken & Käse gefüllt, Sauce Hollandaise  
Kartoffelkroketten & Preiselbeeren

\*\*\*

**Rosa gebratene Barbarie Entenbrust**  
auf Portwein-Rahmsauce, Apfelrotkraut  
Kartoffelkroketten

\*\*\*

**Kleines Ragout von der Poulardenbrust**  
mit Waldpilzen im Kräuterrahm, Chitarra Spaghetti  
Beilagensalat

\*\*\*

**Pfannengeschnetzeltes vom Schweinefilet & Waldpilzen**  
in Rahmsauce, Kartoffelrösti  
Beilagensalat

\*\*\*

**Geschmorte Lammstelze unter der Pestokruste**  
Thymianjus, grüne Butterbohnen  
Kartoffelrösti

\*\*\*

## **Vegetarisch**

### **Frittata- Funghi“**

herzhafter italienischer Pfannkuchen mit Stein-Champignons,  
Tomaten & Zucchini, Rucolasalat & Parmesankäse

\*\*\*

### **Spaghetti alla „Chitarra“**

mit Tomaten, Zucchini, Kapern Pinienkerne & Oliven  
in fruchtiger Tomatensauce, Rucolasalat & Parmesankäse

### **Flammkuchen vom Brett...**

#### **„Original“**

mit Speck & Zwiebeln

\*\*\*

#### **„Hawaii“**

mit Ananas, Kochschinken & Käse

\*\*\*

#### **„Italienisch“(vegetarisch)**

mit Tomaten, Käse & Rucolasalat

\*\*\*

#### **„Rustikal“(vegetarisch)**

mit Pilzen, Paprika, Käse & Zwiebeln

\*\*\*

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

Allergene Zutaten beantworten wir auf Anfrage

200 g

250 g

300 g

**Gerne dazu gegessen...**

**Pommes Frites**

**Bratkartoffeln**

**Grillgemüse**

**Ofenkartoffeln mit Sour Crème**

**Steakbrot**

**Pfannenzwiebeln**

**Pfeffersauce**

**Beilagensalat**

## **Knackige Markt-Salate** Allergene Zutaten beantworten wir auf Anfrage

**„Marinierte-Marktsalate“  
in Olivenöl -Vinaigrette & feinem Hausdressing  
Baguette & Olivenciabatta**

- mit gebratenen Hähnchenbrust - Streifen

\*\*\*

- knusprig gebackener Fetakäse, Preiselbeeren

## **Die süße Verführung** Allergene Zutaten beantworten wir auf Anfrage

**Crème Brûlée  
mit Erdbeeren in Grand Marnier mariniert  
Vanille-Eis**

\*\*\*

**Zitronensorbet mit Wodka** 40% vol.  
und Minze

\*\*\*

**Heiße Himbeeren im Glas serviert, Mandel-Rahm-Eis  
mit Eierlikörsahne & lauwarmer Schokoladen-Bisquit-Crumble**

**Vanille-Eis mit frischen marinierten Erdbeeren  
und Sahne**