

Saisonal-Regional

251	Möhren Orangensuppe, Baguette	8,30 €
252	Zandermedaillon gebraten, Spargel grün, tournierte Kartoffeln	29,95 €
253	Kalbstafelspitz gebraten in eigener Sauce, Grillgemüse, gefüllte Gnocchi	28,95 €
254	Wildgulasch, Pilze in Rahm, Kroketten, Apfelkompott	25,95 €
255	Entenbrust rosa gebraten, Pfifferlinge, Bratkartoffeln	27,95 €
256	Gebratene Blutwurst, gebratene Apfelringe, Röstzwiebeln, Kartoffelpüree, Salat	22,90 €
257	Gemüselasagne, gebackene Gemüse, Pfifferlinge	24,90 €
258	Schweineschnitzel, Rahmpilze, Kroketten, Salatteller	24,90 €
259	Gnocchi a la, Romana, gebratener grüner Spargel und Pfifferlinge	23,95 €
260	Vanilleeis mit marinierten Erdbeeren, Sahne, Nussecke und Schokoladenornament	12,50 €

Vorspeisen

1. Hausgebeizter Lachs mit Reibeplätzchen und Salatbukett 20,00 €
2. Avocadoscheiben in Balsamico-Marinade, Honigmelone Schinkenstreifen, Tomatensalsa, gebackene Champignon Stangenbrot und Butter 21,10 €

Suppen

30. Rinderkraftbrühe mit Gemüse und Markklößchen 7,15 €
31. Currycremesuppe mit Garnele am Zitronengrasspieß 8,75 €

Für den kleinen Appetit

51. Bauern Sülze mit Bratkartoffeln, Remouladensauce 19,90 €
52. Argentinisches Roastbeef – medium /rosa gebraten Bratkartoffeln und Remouladensauce 26,60 €

Vegetarisch / Vegan

101. Spinat-Semmelknödel mit Tomatensalsa in Rahm
und Aubergine in Parmesankruste 21,25€
102. Zucchini-Schiffchen mit gebratenem Asia-Gemüse gefüllt
Geschmolzener Ziegenfrischkäse
und Kartoffelstock mit Olivenöl 22,20 €
103. Vegane Maultaschen, gefüllt mit Grillgemüse
auf Kartoffelstock mit Olivenöl
und Oliventapenade 22,20 €

Fischgerichte

151. Medaillon vom Seeteufel und Garnele auf
Zitronengrasspieß, Currysauce,
Zucchini-Gemüse und Reis 31,00 €
152. Wolfsbarschfilet auf der Haut gebraten
Orangen-Olivensauce, tournierte Kartoffeln
Salatteller 28,90 €
154. Fischteller mit Medaillon vom Seeteufel,
Steinbeißer, Wolfsbarsch und Garnele, Weißweinsauce
tournierte Kartoffeln, Salatteller 29,20 €

Fleisch und Geflügelgerichte

- | | | |
|------|---|--------------------|
| 155. | Gebratene Maishähnchenbrust auf Portweinsauce
Gebackener Apfelring und hausgemachte Rösti | 28,60€ |
| 156. | Medaillon vom Schweinefilet in Blätterteigbordüre
gebratener Speck, Currysauce,
Rösti, Salatteller | 28,35 € |
| 157. | Kalbschnitzel paniert mit Zitrone serviert
Röstkartoffeln, Salatteller | 29,30 € |
| 158. | Gebratene Kalbsleber , Röstzwiebeln, Apfelringe,
Püree, Salat | 29,90 € |
| 159. | Roastbeef am Stück gebraten für 2 Personen
Estragonhollandaise, Röstkartoffeln, Salatteller
Bitte bedenken Sie, dieses Gericht benötigt eine
Zubereitungszeit von ca. 35 Minuten
oder auf Vorbestellung | Pro Person 31,10 € |
| 160. | Rumpsteak ca. 200 gr. aus der Grillpfanne
Estragonhollandaise, Röstkartoffeln, Salatteller | 30,70 € |
| 161. | Lammkarree – rosa gebraten
Prinzessbohnen und Röstkartoffeln | 31,80€ |

Für Umbestellungen erheben wir eine Servicepauschale von 1,50 €

Änderungen vorbehalten

Für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre

- | | | |
|------|--|---------|
| 130. | Putenschnitzel in Cornflakes gebraten ,
Pommes frites | 15,55 € |
| 131. | 3 Stück Reibepätzchen
mit Apfelkompott | 11,10 € |
| 132. | Penne mit Tomatensauce
und Mozzarellasticks | 12,45 € |

Dessert

- | | | |
|------|---|---------|
| 201. | Schokoküchlein mit flüssigem Kern Vanilleeis,
Beeren und Sahne | 15,35 € |
| 202. | Himbeerröllchen mit Pistazieneis | 13,30 € |
| 203. | Apfel-Marzipantarte
auf saurem Rahm | 12,20 € |
| 204. | Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne | 10,60 € |