

SUPPEN

Kartoffelcremesuppe
mit Croutons und Creme fraiche
6,50

Paprika-Tomatensuppe
mit Croutons
6,50

Kleiner bunter Salat
mit frischen Blattsalaten, Radieschen, Gurken, Tomaten
und Dressing
5,50

SALATE

Warmer Ziegenkäse
Blattsalate, Himbeervinaigrette,
kandierte Nüsse, Honig, Beeren
12,50

Hähnchenbrustsalat
gebratene Hähnchenbrust, Blattsalate
Mozzarella, Tomate, Beeren, Vinaigrette
13,50

SNACKS & DEFTIGES

Brandes Curryfleischwurst
mit Krautsalat und Pommes Frites
8,50

Hausgemachtes Sauerfleisch
mit Remoulade, Gewürzgurkenfächer und Bratkartoffeln
10,50

Ofenkartoffel
mit Sour Cream und Salatbeilage
dazu hausgebeizter Lachs mit Senf-Dill-Sauce
oder rosa gebratene Steakstreifen mit Gehobeltem Parmesan
11,50

Lachs Rösti
Hausgebeizter Lachs, Rösti, Senf-Dillsauce,
an Salatbouquet
12,50

HAUPTGERICHTE

Ravioli mit Steinpilzfüllung
Kirschtomaten, Staudensellerie, Karotten, Rucola, Parmesan
12,50

Entenbrust „Rosa“
dazu Orangen-Rotkohlsalat, Polenta und Jus
18,50

Kalbsleber
mit Rote Beete Püree und geschmorten Äpfeln und Zwiebeln
15,50

Schweineschnitzel „Wiener Art“
mit Gurkensalat, Pommes-Frites, Zitrone
13,50

Wienerschnitzel
Kalbsschnitzel mit Gurkensalat und Pommes-Frites
19,50

Aufschnitt vom rosa gebratenen Roastbeef
mit Remoulade, Gewürzgurke und Bratkartoffeln
15,50

Rumpsteak
aus Argentinien, 220g, dazu Ofenkartoffel mit Sour Cream,
Kräuterbutter und ein gemischter Salat
23,50

NACHTISCH

Apple Crumble

Apfelkompott, Joghurt, Vanilleeis, geröstete Mandeln

6,00

Creme Brulee

5,50