

SUPPEN

Kartoffelcremesuppe
mit Croutons und Creme fraiche
6,50

Schwarzwurzelsalat
mit confierten Tomaten, Minzpesto, Pinienkerne und Rettich
7,50

Ziegenfrischkäse
an Brombeerconfit mit Friseesalat und Brotchips
7,80

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

Grünkohl mit Bregenwurst
frisch oder geräuchert
dazu Salz- oder Bratkartoffeln
12,00

HAUPTGERICHTE

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

Kabeljaufilet
gebraten, auf Pilzrisotto mit Trauben, an Korianderschaum
18,50

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

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

Rotwurst „Himmel un Äd“
gebratene Rotwurst mit Kartoffelstampf
und gebratenen 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 gemischten Salat
23,50

NACHTISCH

Apple Crumble

Apfelkompott, Joghurt, Vanilleeis, geröstete Mandeln

6,00

Creme Brulee

5,50