

VORSPEISEN

Champignonköpfe -vegetarisch-
*in Kräuter-Käsepanade
mit Quarkdip*

Euro 6,20

6 Paar Froschschenkel
*kross gebraten
mit reichlich Kräutern & Knoblauch*

Euro 12,90

Riesengarnelen
*gebacken im Teigmantel
an fruchtig-scharfem Chili Dip*

Euro 11,80

gebratener Ziegenkäse -vegetarisch-
*auf kleinem Salatbett
mit Pflaumen-Preiselbeercompott*

Euro 9,20

Carpaccio von der Rinderhüfte
frisch gehobelter Parmesan & Pinienkerne

Euro 11,20

SUPPEN

Flädlesuppe
Rinderkraftbrühe mit Gemüse- & Pfannkucheneinlage

Euro 4,20

Pfifferlingcremesuppe

Euro 4,80

SALATE

Hirtensalat -vegetarisch-

*Blattsalate mit Tomaten, Gurken,
Oliven & Ziegenkäse in Joghurtdressing*

Euro 12,60

Salat Mexico

*Blattsalate mit Mais, Tomaten,
Paprika & Geflügelbrust
in pikanter Cocktailmarinade*

Euro 12,60

Salat Argentina

*Blattsalate mit Tomaten, Zwiebeln
und rosa gebratenem Rindfleisch
an Kartoffel-Speckdressing*

Euro 14,80

Salat Neptun

*Blattsalate mit Oliven, Tomaten,
Zwiebeln & Riesengarnelen
in Balsamicovinaigrette*

Euro 15,20

HAUPTGERICHTE

Rote Meerbarbe

mediterranes Gemüse & Basilikumsauce

frische Bandnudeln

Euro 19,50

Spaghetti

nach „italienischer Art“

mit gebratenen Riesengarnelen

Euro 17,40

Schweinefiletmedaillons

frische Pfifferlinge in Rahm

buntes Gemüse & Kartoffelkroketten

Euro 21,50

Schweineschnitzel

an Paprikasauce

hausgemachte Kroketten & Salat

Euro 14,30

Geschnetzeltes von der Geflügelbrust

in fruchtiger Mango-Currysauce

Basmatireis & gemischter Salat

Euro 15,20

Wiener Kalbsschnitzel

in Butterschmalz gebraten

Bratkartoffeln & Salatteller

Euro 17,90

geschmorte Ochsenbäckchen

mit Portwein & Rosmarin

Kohlrabi & Kartoffelstampf

Euro 19,50

Rinderzunge

kräftige Madeirasauce

Salzkartoffeln und hauseigener Salat

Euro 14,60

hausgemachte Tafelspitzsülze

Remouladensauce

Bratkartoffeln & kleiner Salat

Euro 13,80

Rumpsteak vom Angus-Rind

geröstete Zwiebeln oder Pfeffersauce

Pommes frites & Salat

Euro 23,00

Gnocchi -vegetarisch-

mediterranes Gemüse

Balsamico & frisch gehobelter Parmesan

Euro 13,50

DESSERTS

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern

Gewürzkirschen & Bourbon-Vanilleeis

Euro 6,50

Mangosorbet

mit frischen Früchten

Euro 6,80

Eierlikörbecher

3 Kugeln Bourbon-Vanilleeis

mit Sahnehaube & Eierlikör

Euro 5,80

Schwarzwaldbecher

Schokoladen- & Vanilleeis

Kirschen, Sahne & Schokoladensauce

Euro 5,80

Nussbecher

Walnuss- & Schokoladeneis

karamalisierte Walnüsse & Sahnehaube

Euro 6,20

