

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 13,80

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

Euro 9,20

Carpaccio von der Rinderhüfte
frisch gehobelter Parmesan & Pinienkerne

Euro 11,40

SUPPEN

Flädlesuppe
Rinderkraftbrühe mit Gemüse- & Pfannkucheneinlage

Euro 4,20

Rote Betesuppe
mit Kartoffeln & Ingwer

Euro 5,40

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

Lachsfilet <i>auf der Haut gebraten</i> <i>Rote Bete-Risotto & Safransauce</i>	<i>Euro 19,80</i>
Spaghetti <i>nach „italienischer Art“</i> <i>mit gebratenen Riesengarnelen</i>	<i>Euro 17,40</i>
Schweinefiletmedaillons <i>gratinierte Camembertbirne & Walnussauce</i> <i>Kartoffelkroketten & Blattsalate in Balsamico</i>	<i>Euro 18,50</i>
Schweineschnitzel <i>frische Champignons in Rahmsauce</i> <i>buntes Gemüse & hausgemachte Kroketten</i>	<i>Euro 14,80</i>
Geschnetzeltes von der Geflügelbrust <i>in fruchtiger Mango-Currysauce</i> <i>Basmatireis & gemischter Salat</i>	<i>Euro 15,20</i>
geschmorte Ochsenbäckchen <i>mit Portwein & Rosmarin</i> <i>Kohlrabi & Kartoffelstampf</i>	<i>Euro 19,50</i>
Rinderzunge <i>kräftige Madeirasauce</i> <i>Salzkartoffeln und hauseigener Salat</i>	<i>Euro 14,60</i>
Rumpsteak vom Angus-Rind <i>geröstete Zwiebeln oder Pfeffersauce</i> <i>Pommes frites & Salat</i>	<i>Euro 23,00</i>

Wiener Kalbsschnitzel

in Butterschmalz gebraten

Bratkartoffeln & Salatteller

Euro 18,90

Kalbsleber

gedünstete Zwiebeln & Apfelringe

Kartoffelstampf & hauseigener Salat

Euro 18,50

Nudeltaschen -vegetarisch-

mit Gorgonzola, Blattspinat & Kirschtomaten

Euro 13,50

DESSERTS

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern

Gewürzkirschen & Bourbon-Vanilleeis

Euro 6,50

Parfait von der Passionsfrucht

mit frischen Beeren

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

Walnüsse, Karamellsauce & Sahnehaube

Euro 6,20