

## VORSPEISEN

- Champignonköpfe** *-vegetarisch-  
in Kräuter-Käsepanade  
mit Quarkdip* *Euro 6,20*
- 6 Paar Froschschenkel**  
*kross gebraten  
mit Kräutern & Knoblauch* *Euro 14,90*
- Riesengarnelen**  
*gebacken im Teigmantel  
an fruchtig-scharfem Chili Dip* *Euro 13,80*
- gebratener Ziegenkäse** *-vegetarisch-  
auf kleinem Salatbett  
Pflaumen-Preiselbeerkompott* *Euro 10,80*
- Carpaccio von der Rinderhüfte**  
*frisch gehobelter Parmesan & Pinienkerne* *Euro 11,40*

## SUPPEN

- Flädlesuppe**  
*Rinderkraftbrühe mit Wurzelgemüse & Pfannkuchen* *Euro 4,80*
- Kartoffelsuppe** *-vegetarisch-  
mit gelben Steckrüben* *Euro 5,20*
- Rote Betesuppe** *-vegetarisch-  
mit Meerrettich & Ingwer* *Euro 5,20*

## SALATE

### **Hirtensalat** *-vegetarisch-*

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

*Euro 12,80*

### **Salat Mexico**

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

*Euro 12,80*

### **Salat Argentina**

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

*Euro 16,20*

### **Salat Neptun**

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

*Euro 16,20*

## HAUPTGERICHTE

### **Kabeljau**

*Ragout aus Landgurken, Kartoffeln & Fenchel  
Dill-Senfsauce*

*Euro 22,50*

### **Spaghetti**

*nach „italienischer Art“  
mit gebratenen Riesengarnelen  
plus frisch gehobeltem Parmesan*

*Euro 18,40*

*Euro 1,50*

### **Schweinefiletmedaillons**

*mit Trauben, Thymian & crème fraîche  
frische Bandnudeln  
Blattsalate in Balsamico*

*Euro 19,50*

### **Schweineschnitzel**

*frische Champignons in Rahmsauce  
buntes Gemüse & hausgemachte Kroketten*

*Euro 15,20*

### **Geschnetzeltes von der Geflügelbrust**

*fruchtige Mango-Currysauce  
Basmatireis & gemischter Salat*

*Euro 15,80*

### **Wiener Kalbsschnitzel**

*in Butterschmalz gebraten  
Bratkartoffeln & Salatteller*

*Euro 19,80*

## **Rinderzunge**

*in kräftiger Portweinsauce*

*Salzkartoffeln & hauseigener Salat*

*Euro 15,20*

## **Rumpsteak vom Angus-Rind**

*geröstete Zwiebeln oder Pfeffersauce*

*Pommes frites & Salat*

*Euro 24,00*

## **Hirschragout**

*mit Pfifferlingen*

*Apfel-Rotkohl & Kartoffelklößen*

*Euro 18,60*

## **Kalbsleber**

*mit Apfelingeln & Zwiebeln*

*Kartoffelstampf & hauseigener Salat*

*Euro 19,50*

## **Nudeltaschen** *-vegetarisch-*

*mit Gorgonzola, Cocktailtomaten & Blattspinat*

*Euro 14,50*

## **Gnocchi** *-vegetarisch-*

*mediterranes Gemüse & frisch gehobelter Parmesan*

*Euro 13,80*

## DESSERTS

### **Schokoladenkuchen** *mit flüssigem Kern*

*Beerenfrüchte & Bourbon-Vanilleeis*

*Euro 6,80*

### *zweierlei von der Williams Christ-Birne*

*Parfait & Kompott mit Zimt & Sternanis*

*Euro 6,50*

### **Eierlikörbecher**

*3 Kugeln Bourbon-Vanilleeis*

*Eierlikör, Sahne & Schokoladensauce*

*Euro 6,20*

### **Nussbecher**

*Walnuss- & Schokoladeneis*

*mit Nüssen, Sahnehaube & Sauce*

*Euro 6,80*

### **3 Kugeln Eis nach Wahl**

*-Bourbon-Vanille, Schokolade, Walnuss-*

*mit Sahne*

*Euro 4,60*

*ohne Sahne*

*Euro 3,60*