

VORSPEISEN

Champignonköpfe <i>-vegetarisch- in Kräuter-Käsepanade mit Quarkdip</i>	<i>Euro 6,40</i>
Froschschenkel 250g <i>kross gebraten mit Kräutern & Knoblauch</i>	<i>Euro 15,40</i>
Riesengarnelen <i>gebacken im Teigmantel an fruchtig-scharfem Chili Dip</i>	<i>Euro 14,60</i>
gebratener Ziegenkäse <i>-vegetarisch- kleines Salatbett Pflaumen-Preiselbeerkompott</i>	<i>Euro 12,80</i>
Carpaccio von der Rinderhüfte <i>frisch gehobelter Parmesan & Pinienkerne</i>	<i>Euro 11,40</i>

SUPPEN

Flädlesuppe <i>Rinderkraftbrühe mit Wurzelgemüse & Pfannkuchen</i>	<i>Euro 4,80</i>
Erbsensuppe <i>-vegetarisch- mit Minze & Buttermilch</i>	<i>Euro 5,60</i>
Tomaten-Zucchini-suppe <i>-vegetarisch-</i>	<i>Euro 5,60</i>

SALATE

Hirtensalat *-vegetarisch-*

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

Euro 14,60

Salat Mexico

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

Euro 15,80

Salat Argentina

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

Euro 17,80

Salat Neptun

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

Euro 17,80

HAUPTGERICHTE

Filet vom Kabeljau

*Risotto mit Paprika, Zucchini & Kirschtomaten
an Safransauce*

Euro 22,50

Spaghetti

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

Euro 19,40

Euro 2,00

Schweinefiletmedaillons

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

Euro 21,80

Schweineschnitzel

*frische Champignons in Rahmsauce
buntes Gemüse & hausgemachte Kroketten*

Euro 16,20

Schweineschnitzel

*an Paprikasauce
Pommes frites & Salatteller*

Euro 16,20

Geschnetzeltes von der Geflügelbrust

*fruchtige Mango-Currysauce
Basmatireis & gemischter Salat*

Euro 17,50

Wiener Kalbsschnitzel

in Butterschmalz gebraten

Bratkartoffeln & Salatteller

Euro 21,00

Rinderzunge

in kräftiger Madeirasauce

Salzkartoffeln & hauseigener Salat

Euro 15,80

Rumpsteak vom Angus-Rind

geröstete Zwiebeln oder Pfeffersauce

Pommes frites & Salat

Euro 24,50

Ochsenbäckchen

mit Portwein & Rosmarin

Kohlrabi & Kartoffelstampf

Euro 21,00

hausgemachte Tafelspitzsülze

mit Remouladensauce

Bratkartoffeln & kleinem Salat

Euro 15,80

Pasta gefüllt *-vegetarisch-*

mit Gorgonzola

Kirschtomaten & Blattspinat

Euro 14,50

Gnocchi *-vegetarisch-*

mediterranes Pfannengemüse

frisch gehobelter Parmesan

Euro 14,80

DESSERTS

Schokoladenkuchen *mit flüssigem Kern*
Beerenfrüchte & Bourbon-Vanilleeis

Euro 6,80

Zitronen-Limettenparfait
marinierte Früchte & Minze

Euro 7,00

Eierlikörbecher
3 Kugeln Bourbon-Vanilleeis
Eierlikör, Sahne & Schokoladensauce

Euro 6,50

Nussbecher
Walnuss- & Schokoladeneis
Nüsse, Sahnehaube & Sauce

Euro 6,80

Fruchtbecher
Vanille- & Erdbeereis
Waldfrüchte & Sahnehaube

Euro 6,80

3 Kugeln Eis nach Wahl

Unsere Eissorten: Bourbon-Vanille, Schokolade, Walnuss, Erdbeere
mit Sahne

Euro 4,60

ohne Sahne

Euro 3,60