

VORSPEISEN

Champignonköpfe <i>-vegetarisch- in Kräuter-Käsepanade mit Quarkdip</i>	<i>Euro 7,20</i>
Froschschenkel 250g <i>kross gebraten mit Kräutern & Knoblauch</i>	<i>Euro 16,80</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 11,50</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>
Pfifferlingcremesuppe	<i>Euro 6,40</i>
Tomaten-Zucchini-cremesuppe <i>-vegetarisch-</i>	<i>Euro 5,80</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 & gebratenenen Riesengarnelen
in Balsamicovinaigrette*

Euro 17,80

HAUPTGERICHTE

Filet vom Rotbarsch

Risotto mit Kirschtomaten, Paprika, Zucchini & Fenchel

Limetten-Safransauce

Euro 24,50

Spaghetti

nach „italienischer Art“

mit gebratenen Riesengarnelen

plus frisch gehobeltem Parmesan

Euro 21,00

Euro 2,00

Schweinefiletmedaillons

frische Pfifferlinge, Wildkräuter & crème fraîche

Gemüsebouquet & Kartoffelkroketten

Euro 25,50

Schweineschnitzel

Champignons in Rahmsauce

Pommes frites & Salatteller

Euro 17,80

Schweineschnitzel

an Paprikasauce

Pommes frites & Salatteller

Euro 17,80

Geschnetzeltes von der Geflügelbrust

fruchtige Mango-Currysauce

Basmatireis & bunter Salat

Euro 18,50

Wiener Kalbsschnitzel

in Butterschmalz gebraten

Bratkartoffeln & Salatteller

Euro 22,00

Rinderzunge

in Madeirasauce

Salzkartoffeln & hauseigener Salat

Euro 18,20

Rumpsteak vom Angus-Rind

geröstete Zwiebeln oder Pfeffersauce

Pommes frites & Salat

Euro 25,50

geschmorte Ochsenbäckchen

Tomaten-Rotweinsauce

mediterranes Gemüse & Bandnudeln

Euro 21,00

hausgemachte Tafelspitzsülze

Remouladensauce

Bratkartoffeln & kleiner Salat

Euro 16,00

Gnocchi -vegetarisch-

buntes Pfannengemüse,

Balsamico & gehobelter Parmesan

Euro 17,20

Ravioli -vegetarisch-

frische Pfifferlinge & Kirschtomaten

in Estragonbutter

Euro 18,50

DESSERTS

Schokoladenkuchen *mit flüssigem Kern*
Beerenfrüchte & Bourbon-Vanilleeis Euro 8,90

Crème Brûlée
mit Fruchtsorbet Euro 7,50

Eierlikörbecher
3 Kugeln Bourbon-Vanilleeis
Eierlikör, Sahne & Schokoladensauce Euro 6,80

Nussbecher
Walnuss- & Schokoladeneis
Nüsse, Sahnehaube & Sauce Euro 7,20

Fruchtbecher
Vanille- & Erdbeereis
mit frischen Beerenfrüchten & Sahne Euro 7,20

3 Kugeln Eis nach Wahl
Unsere Eissorten: Bourbon-Vanille, Erdbeere, Schokolade & Walnuss
Fruchtsorbet -vegan-
mit Sahne Euro 5,20
ohne Sahne Euro 4,20

*Bei Unverträglichkeiten oder besonderen Ernährungsformen
sprechen Sie uns gerne an!*

