

Vorweg & Zwischendurch

Hausgemachte Soljanka mit Toast*3*5*6*9	4,90 Euro
Festtagssuppe mit feiner Einlage	4,00 Euro
Rinder- Carpaccio mit Rucola Salat und Parmesan Probierpreis	6,90 Euro
Gebackener Camembert mit Wildpreiselbeeren und Toast *3*5	5,20 Euro
Feines Würzfleisch vom Schwein mit Käse*5 überbacken und Toast	6,90 Euro
Kleiner Salat der Saison	3,90 Euro
Salat der Saison an Joghurt-Dressing mit Hähnchenbrust- Streifen und frischen Obst	8,90 Euro

Rustikal & Vegetarisch

Bauernfrühstück mit Zwiebeln Schinkenspeck*1 und Gewürzgurke*3*9*5	8,50 Euro
Überbackene Gemüsevariation mit Käse*5 überbackenes Gemüse dazu Röstitaler, Kräuterdip und Salatbeilage	10,90 Euro

Kürbiszeit

Kürbis- Ingwersuppe mit Teriyaki*2*3- Hähnchenspieß	6,90 Euro
Kürbisschiffchen (vegetarisch) mit Feta überbacken und Feldsalat	7,90 Euro
Ofenkürbis (vegetarisch) mit gebratenen Austernseitlingen und und Kräuter- Kartoffelstampf	12,50 Euro
Rinderfilet Tournedos auf einer Pfeffer- Sahne- Sauce mit Chorizo*1*4- Austernseitlingen und Kürbis- Kartoffelstampf	22,60 Euro
Rosa Lachsfilet auf Kürbisragout dazu Tagliatelle und Salatbeilage	17,10 Euro

Kleine Leckereien

Warmes Schokoküchlein serviert mit Zwetschgen- Zimtsorbet und süßer Sahne	5,80 Euro
Käse und Oliven	6,90 Euro

Zusatzstoffe: *1 Nitrit Pökelsalz; *2 Geschmacksverstärker (Gewürzmischung); *3 Konservierungsstoffe; *4 Farbstoff; *5 Säuerungsmittel; *6 Antioxidationsmittel; *7 Coffein; *8 Antioxidationsmittel; *9 Süßungsmittel; *10 Sulfid
Allergene können Sie bei unserem Personal erfragen!

Klassiker & Hausmannskost

Hähnchenbrust California

überbacken mit Preiselbeeren, Pfirsich und Käse*5
dazu Kartoffelkroketten

11,40 Euro

Hamburger Schnitzel

mit Champignons*10 a la Creme dazu Spiegelei,
Bratkartoffeln und Salatgarnitur

14,90 Euro

Saftiges Schweinerückensteak

mit Kräuterbutter, knackigen Salat
und Pommes frites

11,80 Euro

Saftiges Schweinerückensteak

mit Würzfleisch und Käse*5 überbacken
dazu knackigen Salat und Pommes frites

13,90 Euro

Genthiner Rostbrätel

Schweinenackensteak (eingelegt in einer Bier-*10 Senfsauce*5)
mit geschmorten Zwiebeln, Bratkartoffeln
und Salatgarnitur

12,80 Euro

Rinderfiletsteak

auf einer Pfeffersauce an Bohnenbündchen
im Speckmantel *1 mit würzigen Kartoffelspalten
und Salatbeilage

22,80 Euro

„Surf & Turf“

zartes Rinderfiletsteak
mit Garnelenspieß, Salatbeilage und Pommes frites

22,50 Euro

Hausgemachter Rindergulasch

mit Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln
oder Kartoffelklöße

10,90 Euro

Rinderroulade*1*2*3*5*9

nach Hausfrauen Art

mit Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln
oder Kartoffelklöße

11,80 Euro

Königsberger Klopse

mit Petersilienkartoffeln und Weißkrautsalat

7,80 Euro

Knusprige Gänsekeule

auf einer Orangensauce
an Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln
oder Kartoffelklöße

14,90 Euro

Halbe Ente

auf einer Orangensauce
an Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln
oder Kartoffelklöße

15,80 Euro

Fisch

Knuspriges Zanderfilet

an Kräuter- Kartoffelstampf
und mediterranem Gemüse

17,70 Euro

Rosa Lachsfilet gebraten

mit würzigen Kartoffelspalten , Kräuterdip
und Salatbeilage

16,80 Euro

Zusatzstoffe: *1 Nitrit Pökelsalz; *2 Geschmacksverstärker (Gewürzmischung); *3 Konservierungsstoffe; *4 Farbstoff; *5 Säuerungsmittel; *6 Antioxidationsmittel; *7 Caffein; *8 Antioxidationsmittel; *9 Süßungsmittel; *10 Sulfit
Allergene können Sie bei unserem Personal erfragen!