

Vorspeisen

- | | | |
|-----|--|---------|
| 21. | Hausgebeizter Lachs mit Reibeplätzchen
Salatbukett | 13,80 € |
| 22. | Avocadoscheiben in Balsamico-Marinade, Honigmelone
Schinkenstreifen, Tomatensalsa, gebackene Champignon
Stangenbrot und Butter | 14,25 € |

Suppen

- | | | |
|----|---|--------|
| 23 | Rinderkraftbrühe
mit Gemüse und Markklößchen | 5,25€ |
| 24 | Currycremesuppe mit Garnele am Zitronengrasspieß | 6,20 € |
| 25 | Rucola – Senfsüppchen mit Räucherforellenstreifen | 6,40 € |

Für den kleinen Appetit

- | | | |
|----|---|---------|
| 26 | Bauern Sülze mit Bratkartoffeln, Remouladensauce | 12,20 € |
| 27 | Argentinisches Roastbeef – medium /rosa gebraten
Bratkartoffeln und Remouladensauce | 18,25 |
| 28 | Marinierte Blattsalate mit Seeteufelmedaillon
auf gebratenen Serviettenknödel,
und Scheiben von rosa gebratenem Roastbeef | 19,30 € |

Vegetarisch / Vegan

- | | | |
|----|--|----------------|
| 29 | Spinat-Semmelknödel mit Tomatensalsa in Rahm
und Aubergine in Parmesankruste | 15,25 € |
| 30 | Zucchini-Schiffchen mit gebratenem Asia-Gemüse gefüllt
Geschmolzener Ziegenfrischkäse
und Kartoffelstock mit Olivenöl | 14,80 € |
| 31 | Vegane Maultaschen, gefüllt mit Grillgemüse
auf Kartoffelstock mit Olivenöl
und Oliventapenade | 15,00 € |

Fischgerichte

- | | | |
|----|---|----------------|
| 32 | Medaillon vom Seeteufel und Garnele auf Zitronengrasspieß
Currysauce, Zucchini-Gemüse und Reis | 25,80 € |
| 33 | Wolfsbarschfilet auf der Haut gebraten
Orangen-Olivensauce, tournierte Kartoffeln
Salatteller | 21,25 € |
| 34 | Steinbeißerfilet gebraten auf Möhrengemüse
grüner Spargel, Orangensauce,
tournierte Kartoffeln | 21,20 € |

- 35 Fischteller mit Medaillon vom Seeteufel,
Steinbeißer, Wolfsbarsch und Garnele, Weißweinsauce
tournierte Kartoffeln, Salatteller 23,80 €

Fleisch und Geflügelgerichte

- 36 Gebratene Maishähnchenbrust auf Portweinsauce
Gebackener Apfelring und hausgemachte Rösti 20,70 €
- 37 Medaillon vom Schweinefilet in Blätterteigbordüre
gebratener Speck, Currysauce, Rösti, Salatteller 20,40 €
- 38 Kalbschnitzel paniert mit Zitrone serviert
Röstkartoffeln, Salatteller 22,20 €
- 39 Gebratene Kalbsleber , Röstzwiebeln, Apfelringe,
Püree, Salat 21,80 €
- 40 Roastbeef am Stück gebraten für 2 Personen
Estragonhollandaise, Röstkartoffeln, Salatteller
Bitte bedenken Sie, dieses Gericht benötigt eine
Zubereitungszeit von ca. 35 Minuten
oder auf Vorbestellung Pro Person 23,80 €
- 41 Rumpsteak ca. 200 gr. aus der Grillpfanne
Estragonhollandaise, Röstkartoffeln, Salatteller 24,80 €

- 42 **Lammrücken – rosa gebraten**
 Prinzessbohnen und Röstkartoffeln 24,00 €

Für Umbestellungen erheben wir eine Servicepauschale von 1,50 €

Kleine Portionen servieren wir Ihnen gerne auf

Nachfrage.

Änderungen vorbehalten

Für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre

- 43 **Putenschnitzel in Cornflakes gebraten ,**
 Pommes frites 9,80 €
- 44 **3 Stück Reibplätzchen**
 mit Apfelkompott 7,20 €
- 45 **Spaghetti mit Tomatensauce**
 und Mozzarellasticks 8,20 €

Dessert

Nr. 62 Creme Karamell mit frischen Früchten	9,80 €
Nr. 63 Vanilleeis mit Orangenfilets auf Granitee von Coca Cola	8,80 €
Nr. 64 Hausgemachte Crepé mit Beerenfüchte Vanilleschaum und Walnusseis	10,90 €
Nr. 65 Cassisparfait im Baumkuchenmantel mit Orangenspalten Karamelltopping und Nussecken	11,20 €
Nr. 66 Beerengrütze überbacken mit Weinschaum Vanilleeis und Sahne	9,60 €

**Sehr geehrte Gäste,
Informationen zu allergenen Inhaltsstoffen und
Konservierungsstoffen in unseren Speisen, erhalten Sie
gerne in einer speziellen Karte, die wir für Sie
bereithalten.**