

Kleine Genüsse

Tagessüppchen

3,90

Panierte Pilzköpfe mit Tzatziki & Baguette

4,90

Panierter Blumenkohl mit Aioli & Baguette

4,90

Vegan & Veggi

Vegane Ravioli mit würziger Tomatenfüllung & Grillgemüse

8,90

Schupfnudलगemüsepfanne

(Schupfnudeln mit Gemüse, in der Pfanne geschwenkt), dazu frische Parmesanspäne

8,50

Salate

Kleiner Gartensalat nach Art des Hauses

3,50

Leckerer Wintersalat

mit gebratenen Pilzen & Honig- Senfdressing & Baguette

8,90

Flammkuchen

Winterlicher Flammkuchen mit Gänsefleisch, Rosenkohl, roten Zwiebeln, Käse &

Walnusskernen 9,90

Hauptspeisen

„Schäferpfännchen“

Geschmortes Lammfilet im Tiegel, serviert mit Bohnen & Tomaten auf
Bratkartoffeln, dazu eine Portion hausgemachtes Tzatziki

18,90

„Steak au four“

Schmackhaftes Schweinensteak, mit Würzfleisch & Edamer Käse überbacken,
dazu Erbsen in Butter geschwenkt & Pommes frites Super Crunch

15,90

„Pfeffersteak“

Vom argentinischem Roastbeef mit Herzoginkartoffeln

19,90

Zarte gepökelte Rinderzunge

dazu in Butter geschwenkte Erbsen & Kroketten

15,90

Butterweicher Rehbraten in Rotweinsauce

mit Kartoffelklößen, Williams- Christ Birne, Preiselbeerrahm & Apfelrotkohl

18,90

In Rotwein geschmorte Ochsenbäckchen, dazu zartes Schwarzwurzelgemüse
& Kartoffelklöße

16,90

Hausgemachte Rinderroulade mit Apfelrotkohl & Kartoffelklößen

15,90

Hauchdünnes Hähnchenschnitzel

auf Pesto- Penne mit Rucola & frische Parmesspäne

16,90

Naturell gebratenes Hähnchenbrustfilet mit einer Parmesan- Kräuterkruste,
dazu Kartoffeltaschen & Prinzessbohnen

16,90

Loup de mer (Wolfsbarsch)

auf Karotten- Fenchelgemüse, dazu Kartoffeln

15,90

Dessert

Überraschungsdessert

5,90

Vanilleeis mit Sahne & heißen Kirschen mit Schuss

5,50

Schokoladen & Vanilleeis, Sahne & Eierlikör

6,20

