

Kleine Genüsse

Tagessuppe

3,90

Hausgemachtes Würzfleisch, mit Edamer Käse überbacken, dazu Baguette & Zitrone

5,20

Panierte Pilzköpfe mit Tzatziki & Baguette

4,90

Panierter Blumenkohl mit Aioli & Baguette

4,90

2 Scheiben krosses Brot mit Camembert & Birnenscheiben, im Ofen überbacken

4,50

Vegan & Veggi

Vegane Ravioli mit würziger Tomatenfüllung & Grillgemüse

8,90

Schupfnudelgemüsepfanne

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

8,50

Kartoffel- Parmesan- Stampf mit Pilzragout

7,90

Salate

Kleiner Gartensalat nach Art des Hauses

3,50

Knuspriger, knackiger Salat mit Hähnchenbruststreifen

Klein 7,90

Groß 10,90

Leckerer Wintersalat

mit gebratenen Pilzen & Honig- Senfdressing & Baguette

8,90

Fit durch die Kälte- Salat

Chicorée- Salat mit Orangenspalten, Honig, Walnüssen & rohem Schinken

8,90

Flammkuchen

je 8,90

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

Klassischer Elsässer Flammkuchen mit rohem Schinken, Zwiebeln & Käse

Flammkuchen mit Thunfisch & Zwiebeln

Hauptspeisen

Ihre Lieblinge

„Braumeister Steak“

Mit Schinken & Käse gefülltes Schweinesteak- gebacken in Bierteig,
dazu frische Champignons und Pommes frites Super Crunch

16,90

„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

„Zwiebelrostbraten“
Roastbeef mit Zwiebelturm & Bratkartoffeln
20,90

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

Paniertes Schweineschnitzel mit Buttererbsen & Erdäpfeln
13,90

Hausgemachte Rinderroulade mit Apfelrotkohl & Kartoffelklößen
15,90

Kikeriki

Hauchdünnes Hähnchenschnitzel
auf Pesto- Penne mit Rucola,
on top Seranoschinken & frische Parmesspäne
16,90

Naturell gebratenes Hähnchenbrustfilet mit einer Parmesan- Kräuterkruste,
dazu Butter- Kartoffelstampf & Prinzessbohnen
16,90

Fisch

Lachsfilet mit Mandelkruste auf Butter- Kartoffelstampf,
dazu Brokkoli & Limonensoße

15,90

Loup de mer (Wolfsbarsch)
auf Karotten- Fenchelgemüse, dazu Tomatencouscous

15,90

Dessert

Crème Brûlée mit Beerensorbet & Beerenspiegel

5,50

Sahnemilchreis mit Salz- Karamellsoße

4,20

Gebackene Apfelküchle mit Vanilleeis & Schlagsahne

4,20

Vanilleeis mit Sahne & heißen Kirschen

5,50

Schwedeneisbecher mit Schokoladen & Vanilleeis, Sahne & Eierlikör

6,20