

Aktuelle Wochenempfehlung

Pfifferlingscremesuppe 7,90 €
dazu reichen wir Baguette

Rahmpfifferlinge
Pfifferlinge in Rahmsauce an Röstigratin
und einem Beilagensalat vom Buffet, dazu wahlweise:

- Schweinerückensteak 24,90 €
- Rosa gebratenes Rumpsteak (200g) 30,90 €
- Gebratener Seehecht 25,90 €

Pfifferlings-Salat 17,90 €
Wildkräutersalat mit Kirschtomaten, Lauchzwiebeln, roten Zwiebeln
und gebratenen Pfifferlingen, dazu frisches Baguette und Vinaigrette

Pfifferlings-Pasta 18,90 €
In grünem Pesto geschwenkte Pasta mit Kirschtomaten, Lauchzwiebeln,
roten Zwiebeln, Pinienkernen, gebratenen Pfifferlingen und Parmesanspänen

Unsere Dessertempfehlung:

Eis-Schokolade 6,90 €
Kakao mit einer Kugel Vanilleeis, Schokoladeneis und Sahne

Affogato al caffè 5,20 €
Espresso mit einer Kugel Vanilleeis

Sgroppino al Limone 5,90 €
eine Kugel Zitronensorbet aufgegossen mit Secco Frizzante

Unsere Getränkeempfehlung:

Barres Altbierbowle mit Erdbeeren 0,3l 4,50 €

Vorspeise

Gebackene Champignons mit Aioli und Baguette	7,90 €
Vegane Tomatencremesuppe, dazu Baguette	6,90 €
Halber gebackener Camembert mit Preiselbeeren an einer Salatgarnitur, dazu Baguette	9,90 €

Hauptgang

Großer Salatteller „Fitness“ Bunte Blattsalate mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und Obst der Saison, dazu frisches Baguette und Joghurtdressing	16,50 €
Großer Salatteller „Datteln“ Bunte Blattsalate mit Schafskäse, Walnüssen und Datteln, dazu frisches Baguette und Vinaigrette	16,50 €
Veganer-Burger Burger mit hausgemachtem Gemüsebratling, veganem Käse, Tomaten, Gewürzgurken, Zwiebeln, Salat und Kräutermayonnaise, dazu Süßkartoffelpommes	18,50 €
Veganes Curry Gebratene Champignons, Paprika, Zwiebeln und Zucchini in einer Curry-Knoblauch-Sauce, dazu Reis	16,50 €
Bunter Fischteller Filets vom Lachs, Seehecht und Rotbarsch an Dillsauce, dazu Petersilienkartoffeln und frische Gemüsestreifen	23,50 €
Hühnerbrust „Hawaii“ Hühnerbrust im Knuspermantel mit Ananas und Käse überbacken dazu Preiselbeeren, Röstinchen und ein Salatteller vom Buffet	16,50 €
Paniertes Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce, dazu Pommes Frites und ein Salatteller vom Buffet	19,90 €
~ Als vegetarische Variante mit einem Kohlrabischnitzel	18,90 €

Paniertes Schweineschnitzel mit Paprikasauce, dazu Pommes Frites und ein Salatteller vom Buffet	19,90 €
~ Als vegetarische Variante mit einem Kohlrabischnitzel	18,90 €
Zwei Schweinemedallions mit Tomate und Mozzarella überbacken an Pfeffersauce, dazu Röstitaler und ein Salatteller vom Buffet	17,50 €
Reine – Burger Burger mit hausgemachtem Hacksteak, Tomaten, Gewürzgurken, Zwiebeln, Salat, gebratenem Bacon, rauchiger Barbecuesauce und Käse, dazu Twisterkartoffeln	18,90 €
Wiehen - Pfanne Drei Schweinemedallions an Bratkartoffeln und buntem Gemüse mit Sauce Hollandaise, dazu Spiegelei und gebratenem Bacon	20,90 €
Grillteller Steaks vom Rind, Geflügel und Schwein, dazu Bacon, geschwenkte Speckbohnen, Kräuterbutter und Bratkartoffeln	25,90 €
Rumpsteak „Bohnen“ Rosa gebratenes Rumpsteak (200g) an Speckbohnen, dazu Kräuterbutter und Bratkartoffeln	29,90 €

Beilagenänderungen: Süßkartoffelpommes und Bratkartoffeln + 1,-€

Dessert

Gemischter Eisbecher Vanille-, Schokoladen- und Erdbeereis mit Sahnehaube	5,00 €
Zitronensorbet Becher Zwei Kugeln Zitronensorbet an frischem Obstsalat	5,50 €
Verwandlungskünstler Raffinierter Eisgenuss aus Vanilleeis in Amarettini-Brösel gerollt auf einem Karamellspiegel mit Sahnehaube und Fruchtdekor	5,50 €
Panna Cotta mit Himbeersauce und Sahnehaube	5,50 €