



## Aktuelle Getränkeempfehlung

Passion Spritz Maracuja   Vodka   Aperol   Vanille   Limette   Secco   Soda	8,90 €
Ananas Sour Whiskey   Ananas   Limette   Chili	6,90 €
Caipirinha Limette   Cachaca   Rohrzucker	8,20 €
Solero Spritz (alkoholfrei) Orange   Maracuja   Vanille   Soda	7,20 €
Barres Altbierbowle mit Erdbeeren	4,50 €

## Vorspeisen & Kleinigkeiten

Vegane Tomatencremesuppe, dazu Baguette	7,90 €
Deftige Gulaschsuppe, dazu Baguette	11,90 €
Gebackene Champignons mit Aioli und Baguette	8,90 €
Bruschetta Marinierte Tomatenwürfel auf zwei Scheiben geröstetem Baguette	6,90 €
Garnelenspieß in Knoblauch-Kräuter-Marinade mit Aioli und Baguette	11,90 €
Ganzer gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Salatbeilage, dazu Baguette	12,90 €
Salatteller vom Buffet	4,20 €

## Hauptgang

Salatbowl „Hähnchenbrust“ Bunte Salatvariation mit gebratenen Hähnchenbruststreifen Obst der Saison   Sonnenblumenkerne frisches Baguette   Joghurtdressing	17,50 €
Salatbowl „Garnelen“ Bunte Salatvariation mit gegrilltem Garnelenspieß in Knoblauch-Kräuter-Marinade   Frühlingszwiebeln   Parmesan frisches Baguette   Zitronen-Kräuter-Vinaigrette	19,50 €
Salatbowl „Vegan“ Bunte Salatvariation mit knusprigen Falafelbällchen Frühlingszwiebeln   Kirschtomaten   Gurke   Sprossen   Kürbiskerne frisches Baguette   Vinaigrette	17,50 €
Veganes Curry Cremiges Curry aus Kokosmilch mit Knoblauch, Champignons, Paprika, Zwiebeln und Zucchini dazu Reis, getoppt mit frischen Frühlingszwiebeln	17,50 €
Veganer-Burger Burger mit hausgemachtem Linsenpatty veganer Käse   Tomaten   Gewürzgurken   Zwiebeln Salat   Krautsalat   hausgemachte Burgersauce dazu Süßkartoffelpommes	19,50 €
Camembert-Burger Burger mit gebackenem Camembert, Preiselbeer-Senfsauce mit Zwiebeln   Wildkräutersalat dazu Steakhousepommes	19,50 €
Reine-Burger Burger mit Rindfleischpatty (200g) Tomaten   Gewürzgurken   Zwiebeln Salat   Bacon   Käse   Barbecuesauce dazu Steakhousepommes	19,90 €

Lachsfilet Gebratenes Lachsfilet (200g) an Dillsauce dazu Petersilienkartoffeln und ein Salatteller vom Buffet	26,90 €
Hühnerbrust „Hawaii“ Hühnerbrust im Knuspermantel mit Ananas und Käse überbacken dazu Preiselbeeren, Röstinchen und ein Salatteller vom Buffet	18,50 €
Hähnchenbrust „Tomate-Mozzarella“ Gebratene Hähnchenbrust überbacken mit Tomate und Mozzarella auf Ratatouille-Gemüse dazu Reis	22,50 €
Paniertes Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce dazu Pommes Frites und ein Salatteller vom Buffet	20,90 €
~ Als vegetarische Variante mit einem Kohlrabischnitzel	18,90 €
Paniertes Schweineschnitzel mit Schmorzwiebeln und Spiegelei dazu Pommes Frites und ein Salatteller vom Buffet	20,90 €
~ Als vegetarische Variante mit einem Kohlrabischnitzel	18,90 €
Paniertes Schweineschnitzel „Wiener Art“ dazu Preiselbeeren, Pommes Frites und ein Salatteller vom Buffet	18,90 €
~ Als vegetarische Variante mit einem Kohlrabischnitzel	17,90 €
Zwei Schweinefiletmedaillons im Speckmantel an Pfefferrahmsaucesauce, dazu buntes Gemüse mit Sauce Hollandaise und Röstinchen	20,90 €
Wiehen-Pfanne Drei Schweinefiletmedaillons an Bratkartoffeln und buntem Gemüse mit Sauce Hollandaise, dazu Spiegelei und Bacon	22,90 €
Grillteller Kleines Rumpsteak, Hähnchenbrust und Schweinerückensteak dazu Kräuterbutter, Bacon, Speckbohnen, Bratkartoffeln	26,90 €

Rumpsteak „Bohnen“ Rosa gebratenes Rumpsteak (200g) an Speckbohnen dazu Kräuterbutter und Bratkartoffeln	29,90 €
Rumpsteak „Pfeffer“ Rosa gebratenes Rumpsteak (200g) an Pfeffersauce dazu Kroketten und ein Salatteller vom Buffet	29,90 €

*Beilagenänderungen: Süßkartoffelpommes, Bratkartoffeln und Steakhousepommes + 1,-€  
Beilagensalat vom Buffet 4,20 €*

### Dessert

Gemischter Eisbecher Vanille-, Schokoladen- und Erdbeereis mit Sahnehaube	5,90 €
Sorbet Variation Zitronen- und Erdbeersorbet an frischem Obst	6,50 €
Amarettini-Eis Eine Kugel Vanilleeis in Amarettinibröseln gerollt an Karamellsauce, Sahne und Obst	5,50 €
Panna Cotta mit Himbeersauce und Sahnehaube	6,50 €
Cappuccino-Creme mit Sahnehaube	7,50 €
Affogato Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	5,20 €
Secco-Sorbet Eine Kugel Zitronensorbet aufgegossen mit Secco Frizzante	5,90 €

Soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte bei unserem Servicepersonal. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten