

Aktuelle Wochenempfehlung

Kartoffelblumenkohlsuppe mit Röstzwiebeln dazu reichen wir Baguette	8,90 €
Gebackener Ofen-Feta mit Kirschtomaten, Zwiebeln, Lauchzwiebeln, Knoblauch und grünem Pesto, dazu reichen wir Baguette	9,90 €
Zarter Wildschweinbraten an Preiselbeersauce, dazu Rotkohl, Kartoffelklöße mit Bröselbutter und Preiselbeerbirne	25,90 €
Wild Burger Hacksteak vom Wildschwein mit Preiselbeersauce, gebratenen Champignons, Zwiebeln und Salat, dazu Süßkartoffelpommes und Trüffelmayonnaise ~ Als vegetarische Variante mit einem Linsen-Patty	20,90 € 19,90 €
Garnelen – Pasta In grünem Pesto geschwenkte Pasta mit Kirschtomaten, Lauchzwiebeln, roten Zwiebeln, Pinienkernen, Parmesanspänen und gebratenen Garnelen	27,90 €
Unsere Dessertempfehlung:	
Helle Mousse au Chocolat mit Sahnehaube	6,90 €
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

Vorspeise

Gebackene Champignons mit Aioli und Baguette	8,90 €
Vegane Tomatencremesuppe, dazu Baguette	7,90 €
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	17,50 €
Großer Salatteller „Datteln“ Bunte Blattsalate mit Schafskäse, Walnüssen und Datteln, dazu frisches Baguette und Vinaigrette	17,50 €
Veganer-Burger Burger mit hausgemachtem Gemüsebratling, veganem Käse, Tomaten, Gewürzgurken, Zwiebeln, Salat und Kräutermayonnaise, dazu Süßkartoffelpommes	19,50 €
Veganes Curry Gebratene Champignons, Paprika, Zwiebeln und Zucchini in einer Curry-Knoblauch-Sauce, dazu Reis	17,50 €
Bunter Fischteller Filets vom Lachs, Seehecht und Rotbarsch an Dillsauce, dazu Petersilienkartoffeln und frische Gemüsestreifen	24,50 €
Hühnerbrust „Hawaii“ Hühnerbrust im Knuspermantel mit Ananas und Käse überbacken dazu Preiselbeeren, Röstinchen und ein Salatteller vom Buffet	17,50 €
Paniertes Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce, dazu Pommes Frites und ein Salatteller vom Buffet	20,90 €
~ Als vegetarische Variante mit einem Kohlrabischnitzel	19,90 €

Paniertes Schweineschnitzel mit Paprikasauce, dazu Pommes Frites und ein Salatteller vom Buffet	20,90 €
~ Als vegetarische Variante mit einem Kohlrabischnitzel	19,90 €
Zwei Schweinemedallions mit Tomate und Mozzarella überbacken an Pfeffersauce, dazu Röstitaler und ein Salatteller vom Buffet	18,50 €
Reine – Burger Burger mit hausgemachtem Hacksteak, Tomaten, Gewürzgurken, Zwiebeln, Salat, gebratenem Bacon, rauchiger Barbecuesauce und Käse, dazu Twisterkartoffeln	19,90 €
Wiehen - Pfanne Drei Schweinemedallions an Bratkartoffeln und buntem Gemüse mit Sauce Hollandaise, dazu Spiegelei und gebratenem Bacon	21,90 €
Grillteller Steaks vom Rind, Geflügel und Schwein, dazu Bacon, geschwenkte Speckbohnen, Kräuterbutter und Bratkartoffeln	26,90 €
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	5,90 €