

Aktuelle Wochenempfehlung

Vorspeisenvariation von der Garnele Vannamei - Garnelen im Kartoffelnest, panierte Butterfly - Garnelen sowie Torpedo - Garnelen im Knuspermantel, dazu Aioli-Dip und eine Salatbeilage	14,50 €
Vegetarische – Pasta In grünem Pesto geschwenkte Pasta mit Kirschtomaten, Lauchzwiebeln, roten Zwiebeln, Pinienkernen und Parmesanspänen	17,90 €
Garnelen – Pasta In grünem Pesto geschwenkte Pasta mit Kirschtomaten, Lauchzwiebeln, roten Zwiebeln, Pinienkernen und Parmesanspänen, dazu zehn am Spieß gebratene Garnelen	25,90 €
Rinderstreifen - Pasta In grünem Pesto geschwenkte Pasta mit Kirschtomaten, Lauchzwiebeln, roten Zwiebeln, Pinienkernen und Parmesanspänen, dazu Streifen vom Roastbeef (ca. 150g)	26,90 €
Oreo-Becher Vanille- und Wallnusseis an Toffee-Sauce, Oreo-Brösel und Schlagsahne	7,90 €

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	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 €