

Aktuelle Wochenempfehlung

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen, dazu reichen wir ofenfrisches Baguette	7,90 €
Schweinshaxe an eigener Sauce, dazu Rotkohl und Klöße	20,90 €
Hausgemachter Grünkohl mit Kassler und Mettenden, dazu Salzkartoffeln und Senf	17,90 €
Camembert - Burger Paniertes Camembert mit Preiselbeer – Zwiebeln und Senf – Mayonnaise in einem Laugenbrötchen, dazu Twisterpommes	17,90 €
Gebackene Apfelringe an Vanilleeis und Sahne	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

Antipasti Variation mit hausgemachtem Dip, dazu Baguette	6,90 €
Vegane Tomatencremesuppe, dazu Baguette	5,90 €
Halber gebackener Camembert mit Preiselbeeren an einer Salatgarnitur dazu Baguette	8,90 €

Hauptgang

Großer Salatteller „Fitness“ Bunte Blattsalate mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und Obst der Saison, dazu frisches Baguette und Joghurtdressing	14,50 €
Großer Salatteller „Datteln“ Bunte Blattsalate mit Schafskäse, Walnüssen und Datteln, dazu frisches Baguette und Vinaigrette	14,50 €
Veganer-Burger Burger mit hausgemachtem Gemüsebratling, veganem Käse, Tomaten, Gewürzgurken, Zwiebeln, Salat und Kräutermayonnaise, dazu Süßkartoffelpommes	16,50 €
Veganes Curry Gebratene Champignons, Paprika, Zwiebeln und Zucchini in einer Curry-Knoblauch-Sauce, dazu Reis	14,90 €
Bunter Fischteller Filets vom Lachs, Seehecht und Rotbarsch an Dillsauce, dazu Petersilienkartoffeln und frische Gemüsestreifen	20,90 €
Hühnerbrust „Hawaii“ Hühnerbrust im Knuspermantel mit Ananas und Käse überbacken dazu Preiselbeeren, Röstinchen und ein Salatteller vom Buffet	14,50 €
Paniertes Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce, dazu Pommes Frites und ein Salatteller vom Buffet	17,90 €
~ Als vegetarische Variante mit einem Kohlrabischnitzel	16,90 €

Paniertes Schweineschnitzel mit Paprikasauce, dazu Pommes Frites und ein Salatteller vom Buffet	17,90 €
~ Als vegetarische Variante mit einem Kohlrabischnitzel	16,90 €
Zwei Schweinemedallions mit Tomate und Mozzarella überbacken an Pfeffersauce, dazu Röstitaler und ein Salatteller vom Buffet	15,50 €
Reine – Burger Burger mit hausgemachtem Hacksteak, Tomaten, Gewürzgurken, Zwiebeln, Salat, gebratenem Bacon, rauchiger Barbecuesauce und Käse, dazu Twisterkartoffeln	16,90 €
Wiehen - Pfanne Drei Schweinemedallions an Bratkartoffeln und buntem Gemüse mit Sauce Hollandaise, dazu Spiegelei und gebratenem Bacon	18,50 €
Grillteller Steaks vom Rind, Geflügel und Schwein, dazu Bacon, geschwenkte Speckbohnen, Kräuterbutter und Bratkartoffeln	22,90 €
Rumpsteak „Bohnen“ Rosa gebratenes Rumpsteak (200g) an Speckbohnen, dazu Kräuterbutter und Bratkartoffeln	26,90 €

Beilagenänderungen: Süßkartoffelpommes und Bratkartoffeln + 1,-€

Dessert

Gemischter Eisbecher Vanille-, Schokoladen- und Erdbeereis mit Sahnehaube	4,50 €
Zitronensorbet Becher Zwei Kugeln Zitronensorbet an frischem Obstsalat	4,90 €
Verwandlungskünstler Raffinierter Eisgenuss aus Vanilleeis in Amarettini-Brösel gerollt auf einem Karamellspiegel mit Sahnehaube und Fruchtdekor	4,90 €
Panna Cotta mit Himbeersauce und Sahnehaube	4,90 €