

Aktuelle Wochenempfehlung vom Küchenchef

Tomaten mit Fetakäse gratiniert, dazu Kräuterbaguette	6,90 €
Sahne-Heringsfilet an Salatdekor, dazu Bratkartoffeln	10,90 €
Paniertes Kohlrabischnitzel, dazu Kartoffelstampf und Gurkensalat in Rahm	11,90 €
Gebratenes Seehechtfilet an Rahmpfifferlingen, dazu Salzkartoffeln	18,90 €
Gebratenes Schweinerückensteak an Rahmpfifferlingen, dazu Kroketten	17,90 €

Vorspeisen

Zwei Röstitaler mit Räucherlachs und Kräuter-Crèmefraîche	8,90 €
Gebratene Champignons mit Aioli und Baguette	6,90 €
Pikante Chorizowurst an Aioli, dazu reichen wir Kräuterbaguette	6,90 €

Warmes aus der Suppentasse

Vegane Tomatencremesuppe	4,50 €
Waldpilzcremesuppe	4,50 €

Zu allen Suppen reichen wir ofenfrisches Baguette

Knackig & Frisch

Kleiner Beilagensalat	3,90 €
Bunte Blattsalate und angemachte Salate mit Kirschtomaten, Thunfisch und Schafskäse, dazu frisches Baguette und Vinaigrette	12,50 €
Bunte Blattsalate und angemachte Salate mit Kirschtomaten, gehobeltem Hartkäse und gebratenem Seehecht, dazu frisches Baguette und Vinaigrette	12,90 €
Großer Salatteller „Fitness“ Bunte Blattsalate und angemachte Salate mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und Obst der Saison, dazu frisches Baguette und Joghurtdressing	12,90 €
Großer Salatteller „Rindfleischstreifen“ Bunte Blattsalate und angemachte Salate mit Kirschtomaten, dazu gebratene Rindfleischstreifen und frisches Baguette und Vinaigrette	15,50 €

Fleischlos glücklich

Gebackener Camembert an einer Salatgarnitur, dazu mit Preiselbeeren gefüllte Birne und frisches Baguette	9,90 €
Veganer-Burger Burger mit hausgemachtem Gemüsebratling und veganem Käse überbacken, Tomate, Gurke, Salat sowie Kräutermayonnaise, dazu Süßkartoffelpommes und vegane Sour Cream	13,90 €
Veganer Riesenrösti mit frischen Champignons und Sour Cream	11,90 €
Spaghetti mit veganer Linsenbolognese	12,90 €
Veganes Curry Gebratene Champignons, Paprika, Zwiebeln und Zucchini in einer Curry-Knoblauch-Sauce, dazu Reis	12,90 €

Frisches aus dem Meer

Gebratener Seehecht an Dillsauce dazu Petersilienkartoffeln und frische Gemüsestreifen	15,90 €
Gebratene Lachssteaks auf Spaghetti in Sahnesauce	17,90 €

Rund ums Thema Fleisch

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites und einem Salatteller	13,50 €
Paniertes Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce, dazu Pommes Frites und ein Salatteller	15,50 €
Paniertes Schweineschnitzel mit Paprikasauce, dazu Pommes Frites und ein Salatteller	15,50 €
Paniertes Schweineschnitzel mit Schmorzwiebeln und Spiegelei, dazu Pommes Frites und ein Salatteller	15,50 €

Cordon Bleu Paniertes Schweineschnitzel mit Käse und Schinken gefüllt, dazu Erbsen- und Möhren mit Sauce Hollandaise und Kroketten	16,50 €
Saftiges Schweinerückensteak mit Rahmchampignons und Käse überbacken, dazu Kroketten und ein Salatteller	15,50 €
Zwei Schweinemedallions mit Tomate-Mozzarella überbacken, dazu Pfeffersauce und Röstitaler	12,90 €
Reine – Burger Burger mit hausgemachtem Hacksteak, Tomaten, Gewürzgurken, Zwiebeln, Salat, gebratenem Bacon, rauchiger Barbecuesauce und Käse, dazu reichen wir Twisterkartoffeln	15,50 €
Hawaii-Burger Burger mit einer gebratenen Hähnchenbrust, Tomaten, Ananas, Currysauce und Cheddar-Käse überbacken, dazu Süßkartoffelpommes	14,90 €
Hühnerbrust „Hawaii“ Hühnerbrust im Knuspermantel mit Ananas und Käse überbacken, Preiselbeeren, dazu Röstinchen und ein Salatteller	12,50 €
Wiehen - Pfanne Schweinemedallions mit Sauce Hollandaise, marktfischem Gemüse, Bratkartoffeln, Spiegelei und gebratenen Speckscheiben	16,90 €
Grillteller Steaks vom Rind, Geflügel und Schwein, dazu Bacon, geschwenkte Speckbohnen, Kräuterbutter und Bratkartoffeln	21,90 €
Rumpsteak Zwiebeln Rosa gebratenes Rumpsteak (200g) an Schwenkzwiebeln, dazu Kräuterbutter und Bratkartoffeln	23,90 €

Rumpsteak Bohnen Rosa gebratenes Rumpsteak (200g) an Speckbohnen, dazu Kräuterbutter und Bratkartoffeln	23,90 €
Rumpsteak für den kleinen Hunger Rosa gebratenes Rumpsteak (100g) mit Kräuterbutter, Baguette und Salatbeilage	15,90 €

Beilagenänderungen: Süßkartoffelpommes und Bratkartoffeln + 1,-€

Der süße Abschluss

Gemischter Eisbecher Drei Kugeln Eis mit Sahne	3,90 €
Soufflé mit flüssigem Schokoladenkern, dazu Vanilleeis und Sahne	6,90 €
„Verwandlungskünstler“ Raffinierter Eisgenuss aus Vanilleeis in Amarettini-Brösel gerollt, auf einem Karamellspiegel	4,50 €
Panna Cotta mit Himbeersauce	4,50 €
„Erdbeertraum“ Schichtdessert mit Mascarponecreme, Erdbeeren und Amarettinibröseln	6,50 €