

# Saisonal-Regional

|     |  |         |
|-----|--|---------|
| 251 | <b>Großer bunter Salatteller, gebratener Hähnchenbrust, Baguette</b>             | 20,95 € |
| 252 | Steinbeisser Medaillon gebraten, Zuckerschoten und Möhren, tournierte Kartoffeln | 28,95 € |
| 253 | Kalbstafelspitz gebraten in eigener Sauce, Grillgemüse, gefüllte Gnocchi         | 28,95 € |
| 254 | Wildgulasch, Pilze in Rahm, Kroketten, Apfelkompott                              | 24,95 € |
| 255 | Grünkohl, Kassler Nacken, Kohlwurst, Bratkartoffeln                              | 23,15 € |
| 256 | Cordon Bleu vom Schwein, Pommes frites, Salatteller                              | 24,95 € |
| 257 | Gemüselasagne, gebackene Gemüse, Rahmpilze                                       | 23,90 € |
| 258 | Rinderrouladen in eigener Sauce, Rotkraut und Salzkartoffeln                     | 26,95 € |
| 259 | <b><i>Gänseleber gebraten, Apfelringe und Röstzwiebeln, Salat</i></b>            | 24,95 € |
| 260 | <b>Cassisparfait im Baumkuchen Mantel, Sauerrahm, Früchte</b>                    | 11,95 € |

# Vorspeisen

1. Hausgebeizter Lachs mit Reibeplätzchen  
Salatbukett 20,00 €
2. Avocadoscheiben in Balsamico-Marinade, Honigmelone  
Schinkenstreifen, Tomatensalsa, gebackene Champignon  
Stangenbrot und Butter 21,10 €

# Suppen

30. Rinderkraftbrühe  
mit Gemüse und Markklößchen 7,15 €
31. Currycremesuppe mit Garnele  
am Zitronengrasspieß 8,75 €

# Für den kleinen Appetit

51. Bauern Sülze mit Bratkartoffeln,  
Remouladensauce 19,90 €
52. Argentinisches Roastbeef – medium /rosa gebraten  
Bratkartoffeln und Remouladensauce 26,60 €

# Vegetarisch / Vegan

101. Spinat-Semmelknödel mit Tomatensalsa in Rahm  
und Aubergine in Parmesankruste 21,25 €
102. Zucchini Schiffchen mit gebratenem Asia-Gemüse gefüllt  
Geschmolzener Ziegenfrischkäse  
und Kartoffelstock mit Olivenöl 22,20 €
103. Vegane Maultaschen, gefüllt mit Grillgemüse  
auf Kartoffelstock mit Olivenöl  
und Oliventapanade 22,20 €

# Fischgerichte

151. Medaillon vom Seeteufel und Garnele auf  
Zitronengrasspieß, Currysauce,  
Zucchini Gemüse und Reis 31,00 €
152. Wolfsbarschfilet auf der Haut gebraten  
Orangen-Olivensauce, tournierte Kartoffeln  
Salatteller 28,90 €
154. Fischteller mit Medaillon vom Seeteufel,  
Steinbeißer, Wolfsbarsch und Garnele, Weißweinsauce  
tournierte Kartoffeln, Salatteller 29,20 €

# Fleisch und Geflügelgerichte

155. Gebratene Maishähnchenbrust auf Portweinsauce  
Gebackener Apfeling und hausgemachte Rösti 28,60 €
156. Medaillon vom Schweinefilet in Blätterteigbordüre  
gebratener Speck, Currysauce,  
Rösti, Salatteller 28,35 €
157. Kalbschnitzel paniert mit Zitrone serviert  
Röstkartoffeln, Salatteller 29,30 €
158. Gebratene Kalbsleber , Röstzwiebeln, Apfelringe,  
Püree, Salat 29,90 €
159. Roastbeef am Stück gebraten für 2 Personen  
Estragonhollandaise, Röstkartoffeln, Salatteller  
Bitte bedenken Sie, dieses Gericht benötigt eine  
Zubereitungszeit von ca. 35 Minuten  
oder auf Vorbestellung Pro Person 26,85 €
160. Rumpsteak ca. 200 gr. aus der Grillpfanne  
Estragonhollandaise, Röstkartoffeln, Salatteller 30,70 €
161. Lammkarree – rosa gebraten  
Prinzessbohnen und Röstkartoffeln 31,80 €

Für Umbestellungen erheben wir eine Servicepauschale von 1,50 €

# Für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre

- |      |  |         |
|------|--|---------|
| 130. | Putenschnitzel in Cornflakes gebraten ,<br>Pommes frites | 15,55 € |
| 131. | 3 Stück Reibeplätzchen<br>mit Apfelkompott               | 11,10 € |
| 132. | Penne mit Tomatensauce<br>und Mozzarellasticks           | 12,45 € |

## Dessert

- |      |   |         |
|------|---|---------|
| 201. | Schokoküchlein mit flüssigem Kern Vanilleeis,<br>Beeren und Sahne | 15,35 € |
| 202. | Himbeerröllchen mit Pistazieneis                                  | 13,30 € |
| 203. | Apfel-Marzipantarte<br>auf saurem Rahm                            | 12,20 € |
| 204. | Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne                          | 10,60 € |

Änderungen vorbehalten