

# Empfehlungskarte

## Saisonal/ Regional

<b>Nr.70.</b>	<b>Pfifferlingrahmsuppe</b>	6,80 €
<b>Nr.71</b>	Pfifferlinge gebraten mit Schnippelschinken, Reibeplätzchen und Salat	20,90 €
<b>Nr. 72</b>	Dicke Bohnen mit Kassler, Bratkartoffeln	18,90 €
<b>Nr. 73</b>	Zanderfilet gebraten, Kraut in Rahm, Salzkartoffeln	22,95 €
<b>Nr.74</b>	Kalbstafilet gebraten in eigener Sauce, Grillgemüse, gefüllte <b>Gnocchi</b>	23,50 €
<b>Nr. 75</b>	Wildgulasch, Pilze in Rahm, Kroketten, Apfelkompott	19,50 €
<b>Nr. 76</b>	Schollenfilet gebraten, Speck Butter, Kartoffeln und Salat	23,10 €
<b>Nr. 77</b>	Matjesfilet mit Zwiebelringen, grüne Speckbohnen und Bratkartoffeln	18,90 €
<b>Nr. 78</b>	Matjesfilet mit Hausfrauen Sauce, Gurke, Zwiebel und Äpfel in Sahnesauce, Bratkartoffeln	18,90 €
<b>Nr. 79</b>	Cordon bleu vom Kalb, Bratkartoffeln und Salatteller	23,90 €
<b>Nr.80</b>	Gemüse Lasagne, Pfifferlinge, gebackene Gemüse	18,90 €
<b>Nr. 81</b>	Rhabarberkompott, Vanilleeis Beeren und Sahne	7,80 €

**Vielen Dank für Ihre Bestellung.**  
**Gerne sind wir Ihr zuverlässiger Dienstleister**  
**Dirk Tschischke**  
**Cafe Restaurant zu den Fischeichen GmbH**

# Vorspeisen

**21.** Hausgebeizter Lachs mit Reibeplätzchen

Salatbukett 13,80 €

**22.** Avocadoscheiben in Balsamico-Marinade, Honigmelone

Schinkenstreifen, Tomatensalsa, gebackene Champignon

Stangenbrot und Butter 14,25 €

## Suppen

**23** Rinderkraftbrühe

mit Gemüse und Markklößchen 5,35€

**24** Currycremesuppe mit Garnele am Zitronengrasspieß 6,80 €

**25.** Rucola – Senfsüppchen mit Räucherforellenstreifen 6,40 €

## Für den kleinen Appetit

**26.** Bauern Sülze mit Bratkartoffeln, Remouladensauce 12,90 €

**27.** Argentinisches Roastbeef – medium /rosa gebraten

Bratkartoffeln und Remouladensauce 19,25 €

**28.** Marinierte Blattsalate mit Seeteufel Medaillon

auf gebratenen Serviettenknödel,

und Scheiben von rosa gebratenem Roastbeef 19,90 €

## Vegetarisch / Vegan

- 29.** Spinat-Semmelknödel mit Tomatensalsa in Rahm  
und Aubergine in Parmesankruste 15,25 €
- 30.** Zucchini-Schiffchen mit gebratenem Asia-Gemüse gefüllt  
Geschmolzener Ziegenfrischkäse  
und Kartoffelstock mit Olivenöl 14,80 €
- 31.** Vegane Maultaschen, gefüllt mit Grillgemüse  
auf Kartoffelstock mit Olivenöl  
und Oliven Tapenade 16,50 €

## Fischgerichte

- 32.** Medaillon vom Seeteufel und Garnele auf Zitronengrasspieß  
Currysauce, Zucchini-Gemüse und Reis 25,80 €
- 33.** Wolfsbarschfilet auf der Haut gebraten  
Orangen-Olivensauce, tournierte Kartoffeln, Salatteller 21,25 €
- 34.** Steinbeißer Filet gebraten auf Möhrengemüse  
grüner Spargel, Orangensauce, tournierte Kartoffeln 21,20 €
- 35.** Fischteller mit Medaillon vom Seeteufel,

Steinbeißer, Wolfsbarsch und Garnele, Weißweinsauce

tournierte Kartoffeln, Salatteller 23,80 €

## Fleisch und Geflügelgerichte

**36.** Gebratene Maishähnchenbrust auf Portweinsauce  
Gebackener Apfelring und hausgemachte Rösti 20,70 €

**37.** Medaillon vom Schweinefilet in Blätterteigbordüre  
gebratener Speck, Currysauce, Rösti, Salatteller 20,40 €

**38.** Kalbschnitzel paniert mit Zitrone serviert

Röstkartoffeln, Salatteller 22,20 €

**39.** Gebratene Kalbsleber, Röstzwiebeln, Apfelringe,  
Püree, Salat 21,80 €

**40.** Roastbeef am Stück gebraten für 2 Personen  
Estragon Hollandaise, Röstkartoffeln, Salatteller

**Bitte bedenken Sie, dieses Gericht benötigt eine Zubereitungszeit von ca. 35 Minuten  
oder auf Vorbestellung Pro Person 23,80 €**

**41.** Rumpsteak ca. 200 gr. aus der Grillpfanne  
Estragon Hollandaise, Röstkartoffeln, Salatteller 24,80 €

**42.** Lammrücken – rosa gebraten

Prinzessbohnen und Röstkartoffeln 24,00 €

Für Umbestellungen erheben wir eine Servicepauschale von 1,50 €

Kleine Portionen servieren wir Ihnen gerne auf Nachfrage.

# Für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre

**43.** Putenschnitzel in Cornflakes gebraten,

Pommes frites 9,80 €

**44.** 3 Stück Reibeplätzchen

mit Apfelkompott 7,20 €

**45.** Spaghetti mit Tomatensauce

und Mozzarella Sticks 8,20 €

## Dessert

**62.** Creme Karamell mit frischen Früchten 9,80 €

**63.** Vanilleeis mit Orangenfilets auf Granitee von Coca Cola 8,80 €

**64.** Hausgemachte Crepé mit Beerenfüchte

Vanilleschaum und Walnusseis 10,90 €

**65.** Cassisparfait im Baumkuchenmantel mit Orangenspalten

Karamelltopping und Nussecken 11,20 €

**66.** Beerengrütze überbacken mit Weinschaum

Vanilleeis und Sahne 9,60 €