Speisekarte

Hausgemachte Fleischbrühe mit Eierstich und Wurzelgemüse 5,90 €
Gebackene Champignons mit Knoblauchdip 6,90 €
Kleiner Wintersalat mit Kräuterschmand 4,90 €
Süßkartoffel- Kokossuppe mit Ingwer und Chili 5,90 €

Steak vom Rinderrücken mit Kräuterbutter,
dazu Kartoffelkroketten und winterliche Salatgarnitur
230g 33,50 € 330g 38,50 €

Knusprig gebackene **Gänsekeule** oder **Gänsebrust**
mit hausgemachtem Rotkohl, Grünkohl und Kartoffelklößen 36,50 €

Zart geschmorter Rinderbraten in Rotwein- Gewürzsoße
mit hausgemachtem Rotkohl und Kartoffelklößen 26,50 €

Gebratenes Hähnchenbrustfilet auf Speckrosenkohl
dazu Kartoffelrösti und Pfefferrahmsauce 21,50 €

Schnitzel vom Jungschweinrücken mit Champignonrahmsoße,
dazu Pommes frites und Salatgarnitur a,c,g,i,j 20,50 €

Cordon Bleu vom Jungschweinrücken mit Sauce Hollandaise
dazu Kartoffelkroketten und frische Salatgarnitur 21,50 €

Gebratenes Rotbarschfilet mit Senf- Dill S0ße,
dazu Kartoffelrösti und bunte Salate der Saison a,c,d,g,i,j 23,50 €

Gebackene Rote Beete Puffer in knuspriger Quinoa
dazu Sour Cream an winterlichen Salaten g,i, 18,90 €

Affogato Espresso mit Vanilleeis 3,90 €

Gebackene Apfelringe in Zimt- Zucker
mit Mandeleis
7,90 €

Die Liste der ausgewiesenen Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie von unserem Servicepersonal
Preise inklusive MwSt. und Bedienung