

Speisekarte



Tomatencremesuppe mit Kräutersahne 5,90 €

Hausgemachte Fleischkraftbrühe mit Eierstich und Wurzelgemüse
5,90 €

Gebackene Champignons mit Knoblauchdip 6,90 €

Steak vom Rinderrücken mit Kräuterbutter 230 g 31,50 €
dazu Kartoffelkroketten und bunte Salatgarnitur a,c,g,i,j € 330 g 36,50 €

Medaillons von Rind, Schwein und Hähnchen,
dazu Kartoffelrösti, Knoblauchdip und Sommersalat c,g,i 24,50 €

Schnitzel vom Jungschweinrücken mit Pfifferlingrahmsauce
dazu Kartoffelrösti und bunte Salatgarnitur a,c,g,i,j 24,50 €

Schweinefilet mit Datteln und Feta im Speckmantel gebraten
gratiniert, dazu Pommes frites und frische Salatgarnitur 24,50 €

Schmand Schnitzel mit Pommes frites und Salatgarnitur 20,50 €

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

Gebratenes Rotbarschfilet mit Senf- Dill Soße
dazu Kartoffelrösti und bunte Salate der Saison a,c,d,g,i,j 22,50 €

Fetakäse mit Zwiebeln, Tomaten und Paprika aus dem Ofen
dazu Kräuterbaguette und Salatgarnitur g,i,j 19,50 €

Sommerlicher Salatteller mit gebratenem Hähnchenbrustfilet
dazu Kräuterbaguette 19,50 €

Affogato Espresso mit Vanilleeis 3,50 €

Rote Grütze mit Vanilleeis 3,90 €