

Vorspeisen
„klein aber fein“

- Gebackener Schafskäse**
mit Auberginen, Zucchini, Kräutercreme, Salatbukett und Baguette 7,50 €
- Drei Reibekuchen**
mit Räucherlachs und Salatbukett 8,30 €

Hausgemachte
Suppen

- Boullion vom Weiderind**
*mit Markklößchen, Eierstich und Gemüsestreifen
 dazu Baguette* 4,20 €

Knackige
Salate

- „Fitnesssteller“**
*knackige frische Salate mit Putenbruststreifen,
 geröstete Sonnenblumenkerne dazu Baguette* 10,30 €
- „Herren Salat“**
knackige frische Salate mit Streifen von der Rinderhüfte dazu Baguette 11,30 €
- Gemischter Salatteller vom Buffet**
*mit unseren Hausgemachten Dressings Kräutervinaigrette,
 French- oder Joghurt Dressing
 einmal ans Buffet und so viel Sie mögen* 5,20 €
- Der kleine Salatteller**
vom Buffet einmal 3,20 €

Fisch
Gerichte

- Zanderfilet**
*auf der Haut kross gebraten mit frischen Champignons
 und marktfrischem Gemüse, dazu Salzkartoffeln* 15,80 €
- Fischteller**
*gebratener Lachs, Rotbarsch und Zanderfilet
 auf Bandnudeln mit Shrimps in einer Hummercremesauce
 und einmal Salat vom Buffet* 16,80 €

Vegetarisch
& Vollwert

Gemüsepfanne

*aus knackigem Gemüse mit
 frischen Champignons auf einer Käsekräutersauce, dazu Kartoffelrösti* 10,80 €

Gebackener Camembert

*mit Preiselbeeren-Aprikosen an einem
 Salatbuket, Toast und Butter* 8,30 €

Käsespätzle

*feine Eigelbe Spätzle in der Pfanne mit Butter
 und Sahne geschwenkt, mit Käse überbacken
 und Röstzwiebeln garniert, dazu einmal Salat vom Buffet* 10,50€

Kartoffelpfanne

Bratkartoffeln mit drei Spiegeleier und Gewürzgurke 8,80 €

Heisch
Gerichte

Hauskrüstchen

*Ein paniertes Schweineschnitzel mit Spiegelei, Bratkartoffeln und
 Gewürzgurke1 dazu der kleine Salatteller vom Buffet* 11,50 €

Bratwurst vom Wildschwein

mit Apfelrotkohl und Bratkartoffeln dazu Preiselbeeren 10,50 €

Jägerschnitzel

*mit frischen Champignons in einer Rahmsauce,
 dazu Butterspätzle und Salat vom Buffet* 13,80 €

Drei Schweinelendchen mit frischen Champignons

auf Kartoffelrösti, Sc. Hollandaise und Salat vom Buffet 15,80 €

Grillteller, verschiedene Steaks

*vom Rind, Schwein, Pute und Röstspeckstreifen, mit
 Pfeffersauce, Pommes frites und Salat vom Buffet* 15,50 €

Kalbsleber „Berliner Art“

*mit Apfelringen und Schmorzwiebeln, Bratenjus,
 dazu Kartoffelschnee und Salat vom Buffet* 16,50 €

**Möchten Sie eins unserer Gerichte als kleinere Portion bestellen werden Ihnen
 2 bis 3 € weniger berechnet. Bitte sprechen Sie uns an.**

Leckere
zarte Steaks

	200 g	250 g	300 g
Putensteak	5,00 €	6,30 €	7,50 €
Schweinerückensteak	7,00 €	8,80 €	10,50 €
Schweinefilet	10,00 €	12,50 €	15,00 €
Hüftsteak	10,50 €	13,10 €	15,70 €
Rumpsteak	12,50 €	15,60 €	18,80 €

Kartoffel
Beilagen

Pommes-Frites	2,80 €
Kartoffelkroketten	2,80 €
Kartoffelrösti	2,80 €
Bratkartoffeln	3,00 €
Folienkartoffel mit Kräuterrahm	4,50 €
Salzkartoffeln	2,80 €
Kartoffelspalten mit Sour Creme	4,50 €

Gemüse
Variation

Mais- Gemüse	3,00 €
Kaisergemüse	3,00 €
Marktfrisches Gemüse	4,20 €

Verschiedene
Saucen

Kräuterbutter	1,20 €
Pfeffersauce	2,00 €
Sc. Hollandaise	2,20 €
Champignonrahmsauce	2,50 €

Bis 12 Jahre

Spaghetti

in Tomatensauce

4,00 €

Putensteak

auf Spätzle in Rahmsauce mit frischen Champignons

7,40 €

Schnitzel

mit Gemüse und Pommes frites

7,50 €

Stück Bratfisch

mit Pommes frites und Ketchup

6,20 €

Unsere
Dessertvariationen

Apfel-Beignets auf Vanillesauce

*drei Apfelfringe in Bier Teig gebacken, Zimt,
Vanilleeis und Sahne*

5,80 €

Drei Kugeln gemischtes Eis

mit Sahne

3,00 €

3,50 €

Heiße Kirschen

mit Vanilleeis und Sahnehaube

4,80 €

Crème Brûlée

4,50 €

Krokant Becher

*Vanille-und Walnusseis mit Schokoladensauce
Sahne und Krokant & Nüssen*

4,80 €

Hausgemachtes Himbeerparfait

mit Früchten und Sahne garniert

5,50 €

Mousse au Chocolate

4,00 €

Einige unserer Speisen und Getränke enthalten Zusatzstoffe.
Diese und Allergeninformation können Sie an der Theke erfragen und nachlesen.