

Unsere Speisekarte

Suppen:

Senf-Creme-Süppchen mit Räucherlachs und frischen Dill 4,80 €

Vorspeisen:

Gebackene Champignonköpfe mit Kartoffel-Knoblauch-Creme 7,80 €

Warmer Ziegenkäse auf Blattsalaten mit Zwetchgen-Preiselbeer-Chutney 10,70 €

Fruchtiger Salat, aus Variationen von Blattsalaten, Früchten der Saison
Hähnchen und frischer Kresse-Creme 9,70 €

Hauptspeisen

Hausgemachte Sülze mit Bratkartoffeln 9,80 €

Schweineschnitzel mit frischen Champignons und Chili-Kartöffelchen 11,90 €

Steak au four mit Ragout fin und Käse überbacken, dazu Kartoffeltwister 12,90 €

Rumpsteak (250g) auf Blattsalaten, Champignons und Tomaten mit Knoblauchkartoffeln 18,30 €

Deftiger Ochsenbraten mit Speckbohnen und hausgemachten Klößen 17,60 €

Irishes Entrecôte (ca. 250 g) Zartes Steak aus den Irischem Rinderrücken,
mit geschmolzenen Tomaten und gratinierten Kartoffeln 21,50 €

Wildgulasch mit Rotkraut und hausgemachten Klößen 16,80 €

Gebratene Hähnchenbrust mit Mango-Sauce und Gemüsereis 14,60 €

Fruchtiges Curry-Hähnchen in Kokos-Sauce mit Bandnudeln 12,80 €

Gebratenes Zanderfilet auf Wirsinggemüse und Petersilienkartoffeln 15,70 €

Gebackener Käse mit Zucchini-Tomaten-Gemüse auf Bandnudeln (vegetarisch) 11,90 €

Low Carb – Kohlenhydrate armes Essen

Gebratenes Schollenfilet auf geschmortem Gemüse 14,90 €

Unsere Dessertempfehlung

Zartes Zimt-Pflaumen-Eis mit heißen Pflaumen 5,80 €

Gern reichen wir Ihnen unsere Dessertkarte