

Speisekarte

Hinweis für Allergiker

Wir bitten Sie, uns in jedem Fall auf Ihre Lebensmittelallergie oder Unverträglichkeitsreaktion anzusprechen.

Gerne gehen wir auf Ihre Wünsche ein und bereiten Ihnen Speisen zu, welche für Sie verträglich sind.

Bitte bestellen Sie nichts, ohne uns vorher auf Ihre spezielle Allergie hinzuweisen!

Wir danken für Ihr Verständnis!

Ihr Wohl liegt uns am Herzen!

Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet mit Olivenöl Parmesan Baguette	10,80 €
Gebratene Garnelen Aioli Baguette	14,80 €
Bruschetta (3 Stk.) Rucola Olivenöl Schwarzer Balsamico Parmesan	7,90 €
Kleiner Salat mit gebratenen Champignons Granatapfel-Balsamico rosso Baguette	5,80 €

Suppen

Kraftbrühe vom Weideochsen Markklößchen Eierstich	4,50 €
Passierte Tomatencreme Croutons Sahnehaube	4,50 €

Vegetarische Gerichte

Pesto-Tagliatelle mit Parmesan geschwenkt Tomaten Kerne	9,80 €
Ofenkartoffel mit Sauerrahm und gebratenen Champignons	7,50 €
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren Pfirsich frittierte Gartenpetersilie Baguette und Butter ^{1,3}	12,80 €

Salate

Großer Salatteller gebratene Hähnchenbruststreifen Ceasar Dressing Parmesan Baguette	11,90 €
Großer Salatteller gebratenen Ministeaks Granatapfel-Balsamico rosso Baguette	11,90 €
(Vegetarisch) Großer Salatteller Ziegenkäse im Knusperteigmantel in Honig- Rosmarin gebraten Kräuter-Sahnevinaigrette Baguette	12,90 €

Hauptgerichte

Toast Madame

zwei Schweinemedallions | medium gebraten |
Baguette | Sc. Bearnaise | zwei Kartoffelrösti | Salatbeilage 12,90 €

Schnitzel Försterin Art | gebratene Champignons |
Sc. Bearnaise | Kartoffelrösti 14,80 €

Schnitzel „Wiener Art“ mit Zitrone | Schwenkgemüse |
Kartoffelspalten 14,80 €

gebratene Poulardenbrust | Butterreis | Kräuterveloté
Zucchini-Segel | Salatbukett 14,20 €

Appel Krug – Teller „Toskana“
frische Blattsalate | Tomate-Mozzarella |
Paprika-Zucchinigemüse | gebratenen Garnelen | saftige Steaks
Knoblauchmayonnaise | Baguette 16,20 €

Zwei Streifen vom Schweinefilet – medium gebraten |
Pfefferrahmsoße | Schwenkgemüse |
Kartoffelspalten 16,80 €

Schlemmerplatte deftig & rustikal ^{1,3}
kleine Steaks vom Rind & Schwein | Sc. Bearnaise |
grünen Speckbohnen | Rösti |
gebratenen Speckstreifen 15,80 €

gebratenes Zanderfilet | Butterreis |
Kräuter-Dillcreme | Broccoliröschen 18,90 €

Eis & Dessert

Crème Brûlée	4,50 €
Duett von Crème Brûlée Espressois ¹¹	6,40 €
Sorbet frische Früchte wahlweise Himbeere oder Mango	5,80 €
Espressois ¹¹ Haselnusskrokant Schokobrownie	6,90 €
Vanilleeis heiße Sauerkirschen Sahne	5,80 €
Schokobecher Vanille- und Schokoladeneis Schokoladensauce Haselnusskrokant Sahne	5,20 €
Fruchtbecher Vanille- und Erdbeereis frische Früchte Aprikosensoße Sahne	6,40 €
Walnussbecher Walnuss- und Vanilleeis Schokoladensauce Walnüsse Sahne	6,80 €



Kindergерichte

Kleines Schnitzel mit Pommes frites	6,90 €
Tagliatelle mit Tomatensoße	3,90 €
Chicken Crossies mit Pommes frites	6,90 €
1 Kugel Vanilleeis mit bunten Streusel	2,50 €

Steakkarte

Steaks

Argentinisches Rumpsteak

herzhaft und kräftig
mit kleinem Fettrand

200g 14,90 €

300g 19,90 €

Argentinisches Rinderfilet

fettfrei und besonders zart

200 g 19,90 €

300 g 26,90 €

Schweinerückensteak

200 g 9,90 €

300 g 12,90 €

Beilagen

Ofenkartoffel

mit Sauerrahm 3,50 €

Pommes frites 2,80 €

Bratkartoffeln

mit Speck u. Zwiebeln 3,20 €

Kartoffelspalten 3,20 €

Kartoffelrösti 2,80 €

Broccoli

mit Sc. Bearnaise | Haselnuss 3,50 €

Pfannengemüse

Mischung aus Zwiebeln,
Paprika, grünen Bohnen,

Champignons 3,50 €

Grüne Speckbohnen 3,50 €

gebratene Zwiebeln 2,00 €

gebratene Champignons 4,00 €

Soßen

Kräuterbutter 1,80 €

Pfefferrahmsoße 2,50 €

Sc. Bearnaise 2,50 €

Die Grammzahlen beziehen sich auf die Gewichte vor der Zubereitung.

Salat

Verschiedene Blattsalate der Saison mit Gurken, Zwiebeln,
Paprika und Karotten an Kräuter-Sahne-Vinaigrette

Kleiner Salatteller 3,00 €

Großer Salatteller 5,20 €