

Vorspeisen

Tagessuppe (bitte fragen Sie nach)

6,20

*Warmer Ziegenkäse
an Tomaten-Aprikosen Chutney*

7,90

*Gebackener Camembert
mit Wildpreiselbeeren*

6,80

*Bunter Couscous-Salat
mit 2 Garnelen*

7,90

*Kleine frittierte Champignonköpfe
mit hausgemachtem Knoblauchdip*

6,40

Hausgemachte Flammkuchen

*Klassisch mit Schmand, Speck und Zwiebeln 9,80
oder*

Schafskäse, Oliven, Zwiebeln und Tomatensauce 9,80

Beilagensalat zum Flammkuchen 3,90

Schnitzelgerichte

*Champignonrahmschnitzel vom Schweinerücken
mit Kartoffelkroketten und Beilagensalat*

13,90

*Überbackenes Schnitzel vom Schweinerücken
mit Champignons, Zwiebeln und Käse
dazu Pommes frites und Beilagensalat*

13,90

*Schlemmerschnitzel vom Schweinerücken
überbacken mit Tomaten, Sauce Hollandaise und Käse
dazu Pommes frites und Beilagensalat*

13,90

*Kleines oder großes Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken
mit Preiselbeeren, Pommes frites und Beilagensalat*

14,80 / 19,80

Große herbstliche Salatvariation

mit gebratenen Putenbruststreifen und Champignons

12,90

mit Schafskäse und Oliven

11,90

mit Honig gratiniertem Ziegenkäse

12,90

mit Garnelen

14,80

Hauptgerichte

Medaillons vom Lübchiner Strohschwein
unter einer Kräuterkruste auf Dijon-Senfsauce
mit Kartoffelgratin und Beilagensalat
17,80

Argentinisches Rumpsteak (200gr.)
auf Pfefferrahmsauce
mit Kartoffelgratin und Beilagensalat
23,80

Gebratener Zander
mit Speckwirsing und Salzkartoffeln
18,90

Hausgemachte Rinderroulade
mit Apfelrotkohl und Semmelknödeln
17,80

Zarter Tafelspitz vom Rind mit Meerrettichsauce,
Speckwirsing und Salzkartoffeln
16,80

Handgedrehte Königsberger Klopse
in feiner Kapernsauce mit Salzkartoffeln und Beilagensalat
15,80

Für die Kleinen

*Fischstäbchen
mit Pommes frites 6,90*

*Hähnchen Nuggets
mit Pommes frites 6,90*

*Kleines Schweineschnitzel
mit Pommes frites 7,90*

Süßes für danach

Hausgemachte Crème Brûlée 5,80

*Warmes Schokoküchlein
mit Walnusseis 6,80*

*Warmer Apfelstrudel
mit Vanillesauce und Vanilleeis 6,80*

*Schokoladeneistrüffel
mit Himbeersauce 5,80*

Rieslingschaum auf Walnusseis 6,80