

## Vorspeisen

**Rinderkraftbrühe mit Leberknödel** 1,2,4,5,12, **5,90 €**

**Kürbiscremesüppchen mit Kernöl - Vegetarisch -** **5,90 €**

**Carpaccio vom Rinderfilet mit Olivenöl & Balsamico mariniert,  
dazu Pflücksalat bestreut mit gehobeltem Parmesan** **16,90 €**

**Gebratene Jakobsmuscheln  
mit Mangochutney und Pflücksalat** 4,5,6,8,9,14, **17,50 €**

**Bunt gemischte Blattsalate mit Kresse und Sprossen  
mit Körner und unserem Kräuterdressing mariniert** 1,4,5,12,13,

- **Mit gebratenen Pilzen** **15,90 €**
- **Mit gebratenen Putenbruststreifen** **17,20 €**
- **Mit gebratenen Rinderstreifen** **19 €**
- **Mit gebratenen Garnelen** **19,80 €**
  
- **Bunter Beilagensalat** **5,40 €**

**Zu allen Vorspeisen und Salaten reichen wir Gebäck**

## Fisch / Krustentiere und Meer

Mit Kräutern und Knoblauch gebratene Garnelen in  
Strauchtomatenbuttermilchsoße auf Spaghetti 4,5,8,11,13, 24,90 €

Tranche vom Isländischen Fjordlachs auf Zuckerschoten  
in Zitronengrasvelouté und Sesamreis 1,2,3,4,5,9,13 26,90 €

## Vegetarisch

Gnocchi „Tikka Masala“ mit reichlich geschwenktem Gemüse  
in einer würzigen Note von Curry & Kokosnuss 1,2,3,4,5,6,11, 18 €

## Vegan

Falafel – Bowl knusprig gebackene Falafelbällchen mit Currycous – cous  
an Tomaten - Gurkensalat und Guacamole 1,7,12 18 €

## Fleisch

Schnitzel „Wiener Art“ vom Jungschweinrücken in Fassbutter gebraten  
mit Pommes Frites und Blattsalaten 17,80 €

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken in Champignonrahm mit  
Gartenkräutern dazu Pommes Frites und Blattsalate<sub>1,4,5,6,11,12,</sub> 19,50 €

Cordon Bleu mit Schinken und Käse gefüllt, Pommes Frites und Salat<sub>1,2,4,5,12,</sub> 19,90 €

Gerne bereiten wir ihnen die Schnitzel  
von der Putenbrust gegen einen Aufpreis von 2 € zu

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken in Butter gebraten mit Preiselbeeren,  
Blattsalaten und Bratkartoffel<sub>1,4,5,6,11,12,</sub> 27,80 €

In Portwein geschmorte Ochsenbäckchen  
auf cremigem Wirsinggemüse mit Kartoffelknödel<sub>1,2,4,5,12,12,</sub> 23,60 €

Ofenfrisches knuspriges Schäufole in Biersoße  
mit Specksauerkraut und Kartoffelknödel<sub>1,2,4,5,12,12,</sub> 19,90 €

Rumpsteak vom Weiderind mit Zwiebeln & Kräuterbutter  
dazu Bratkartoffel und Blattsalate<sub>1,4,5,6,11,12</sub> 29,80 €

## Was Süßes zum Schluss

<b>„Affogato“ Salz - Caramelleis mit Espresso übergossen<sub>4,11</sub></b>	<b>6 €</b>
<b>Ofenfrische Butterstreusel mit einer großen Kugel Vanilleeis<sub>1,2,3,4,11</sub></b>	<b>7,90 €</b>
<b>Heiße Himbeeren mit einer großen Kugel Vanilleeis</b>	<b>8,50 €</b>
<b>Ofenfrisches Schokoladenküchlein mit Himbeerensorbet <sub>1,2,3,4,11</sub></b>	<b>8,50 €</b>
<b>Crème brûlée von der Vanille mit Mangosorbet<sub>4,11</sub></b>	<b>8,50 €</b>
<b>Cremiges Zitronensorbet mit Wodka aufgefüllt</b>	<b>6,90 €</b>
<b>Nussbecher mit Walnusseis und Vanilleeis, Sahne und Nusslikör<sub>1,2,4,11</sub></b>	<b>8,50 €</b>

# Vesperkarte

**Hackbraten in Schmorzwiebelsoße  
mit Pommes Frites und Salat**

**13,90 €**

**1 Paar Wildbratwürste mit Sauerkraut und Kartoffelstampf**

**13,80 €**

**Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettich und kleiner Salatgarnitur**

**14 €**

**Mit Honig Gratiniertes Ziegenkäse auf Birnensenf  
mit Walnüssen und kleinem Salat**

**13,50 €**

**Liebe Gäste,**

**gerne packen wir ihnen die nicht verzehrten Speisen für Zuhause ein, aufgrund  
der Verpackungsmaterialpreise müssen wir ihnen dafür 0,50 € berechnen.**

