

# Vorspeisen und Salate

- |     |   |      |
|-----|---|------|
| M   | Kleiner gemischter <i>Salatteller</i>   | 3,90 |
| M   | Gesundes Duett<br><i>Möhren- und Gurkensticks</i><br>mit Kräuterquark und Baguette  | 4,50 |
| M   | Knackige Blattsalate mit gebratenen<br><i>Putenstreifen</i> , dazu Toast  | 5,90 |
| 8/M | <i>Frische Pilzköpfe</i><br>mit Kräutercreme gefüllt und Käse überbacken,<br>angerichtet auf Blattsalat, dazu Toast         | 5,90 |
| 8/M | <i>Die tolle Mischung</i><br>Gefüllte Pilzköpfe und gebratene Putenstreifen<br>auf Blattsalaten mit Preiselbeeren und Toast | 6,50 |
|     | <i>Tomatensalat mit Schafskäse,</i><br>Basilikum und frischen Zwiebeln  | 6,90 |

|     |  |             |
|-----|--|-------------|
| 4/8 | <i>Tomaten-Mozzarella-Salat</i><br>mit Basilikum, schwarzen Oliven und Toast   | <b>6,90</b> |
| S/M | <i>Parpaccio</i> vom Rind<br>auf französischem Senfdressing, bestreut<br>mit Parmesan, dazu Baguette                         | <b>9,50</b> |
| 6/M | <i>Entenbrustscheiben</i> in Honig gebraten,<br>auf Blattsalaten mit verschiedenen Früchten und<br>Johannisbeer-Rahmdressing | <b>8,50</b> |
| M/W | <i>Krabbensalat</i><br>Krabben in Tomaten-Rahmdressing an<br>Blattsalaten, dazu Toast  | <b>5,60</b> |
| M/W | <i>Garnelenschwänze</i><br>in Thymian-Buttersauce an Blattsalaten<br>dazu Scheiben vom Baguette                              | <b>9,50</b> |
| M   | <i>Drei frittierte Mozzarellasticks</i><br>auf Salatbett   | <b>4,10</b> |
|     | <i>Drei Hähnchenbrustfilets</i><br>in Chilimarinade am <i>Bambusspieß</i><br>drei Stück an Blattsalat und würzigem Dipp      | <b>6,50</b> |

|   |   |                          |              |
|---|---|--------------------------|--------------|
| M | gebackene <i>Chilischoten</i>             |                          |              |
|   | mit Käsecreme gefüllt und exotischem Dipp |                          |              |
|   |   | Kleine Portion (4 Stück) | <b>5,60</b>  |
|   |   | Große Portion (8 Stück)  | <b>10,90</b> |

### *Vorspeisenplatte für 2 Personen.*

|  |   |              |
|--|---|--------------|
|  | 4 Hähnchenbrustfilets in Chilimarinade am Bambusspieß |              |
|  | 4 Chilischoten  |              |
|  | 2 Mozzarellasticks                                    |              |
|  | knackige Blattsalate                                  | <b>17,40</b> |

Für 1 Person **8,70**

oder stellen Sie selbst zusammen !

|  |  |             |
|--|--|-------------|
|  | 1 Hähnchenbrustfilet in Chilimarinade am Bambusspieß | <b>1,80</b> |
|  | 1 Mozzarellastick                                    | <b>1,10</b> |
|  | 1 Chilischote  | <b>1,40</b> |

|  |                        |             |
|--|------------------------|-------------|
|  | <i>Tomaten-Rostini</i> | <b>4,80</b> |
|--|------------------------|-------------|

|   |  |             |
|---|--|-------------|
| M | <i>Würzfleisch</i> mit Käse überbacken,<br>Zitrone und Toast | <b>4,80</b> |
|---|--|-------------|

|   |  |             |
|---|--|-------------|
| M | Kleine <i>Käsevariation</i><br>auf dem Brett mit Butter und Brot | <b>8,50</b> |
|---|--|-------------|

# Hauptspeisen

|       |  |       |
|-------|--|-------|
| M     | Scheiben von der <i>Barbarie-Entenbrust</i><br>rosa gebraten auf Sahnewirsing, dazu Gnocci             | 13,90 |
| M     | <i>Entenbrust an Johannisbeerjus</i><br>rosa gebraten, Pfirsichfächer und Herzoginkartoffeln           | 13,90 |
| 4/M   | <i>Medallions vom Schwein</i><br>auf Champignonrahmsauce, dazu Gemüse<br>und Gratinkartoffeln          | 11,90 |
|       | <i>Schweinefilet und Champignons am Spieß</i><br>mit Zucchini-Kartoffeln<br>und Tomaten-Balsamicosauce | 11,90 |
| 1/4   | <i>Schweinerückensteak mit Würzfleisch</i><br>und Käse überbacken,<br>dazu Kroketten                   | 9,70  |
| M     | <i>Schweinerückensteak in Parmesan-Eihülle</i><br>an Tomaten-Basilikum-Sauce und Bandnudeln            | 8,50  |
| E     | <i>Paniertes Schweineschnitzel</i><br>mit Pommes Frites und Salatgarnitur                              | 8,50  |
| 1/8/E | <i>Rutensteak in Senf-Eihülle</i> , Sauce Hollandaise,<br>dazu frisches Möhrengemüse und Mandelreis    | 9,50  |

|      |  |       |
|------|--|-------|
| M    | <i>Putengeschnetzeltes</i> in würziger<br>Champignonrahmsauce und Spätzle  | 8,50  |
| M    | <i>Putenstreifen in Currysauc</i><br>garniert mit warmen Früchten und Mandelreis   | 8,50  |
| 1/8  | <i>Zweierlei Fleisch</i><br>Rinderfilet- und Putenstreifen<br>herzhaft gebraten und mit Käse überbacken,<br>dazu zwei leckere Tunken und Knoblauchbaguette | 9,80  |
| 1/8  | <i>Rinderfiletsteak</i> (200g) mit <i>Stangenspargel</i><br>an Sauce Choron und Kroketten  | 19,70 |
| M    | <i>Rinderfilet</i> (200g) mit hausgemachter <i>Kräuterbutter</i><br>an einer großen Salatgarnitur, dazu Pommes Frites                                      | 19,70 |
| 7/8  | <i>Rinderzunge</i> mit Semmelbutter überzogenem<br>Blumenkohl und Petersilienkartoffeln  | 9,20  |
| M/SE | <i>Rehbraten</i> mit frischen Champignons in Rotweinsauce,<br>garniert mit warmer Preiselbeerbirne, dazu Rosenkohl<br>und Herzoginkartoffeln               | 12,90 |
| M/SE | <i>Sauerbraten „Sächsischer Art“</i><br>mit Rotkraut, Apfelspalten und Knödelscheiben  | 10,50 |

# Nudel & Po

sowie vegetarisches

|    |   |       |
|----|---|-------|
| M  | <i>Tagliarini rossi Tomate</i><br>schmale Bandnudeln mit Tomate, Erbsen und Mozzarella              | 7,90  |
|    | <i>Tagliarini rossi mit Rinderfiletstreifen</i><br>und Maisgemüse                                   | 10,90 |
|    | <i>Tagliarini black in Sektsauce</i><br>geschwenkt in süßsauer Chilinote mit Parika- und Maisgemüse | 7,90  |
| F  | <i>Tagliarini black mit Riesengarnelen</i><br>in Sektsauce  | 10,90 |
| ME | <i>Spaghetti alla carbonara</i><br>in Schinken, Sahne und Ei  | 7,90  |
|    | <i>Gnocchi</i> in Tomaten- Käsesauce<br>an Salatgarnitur  | 7,90  |

## *Feurige Nudelpfanne*

SA Bandnudeln mit Putenstreifen, Mais und Paprika in einer kräftigen Chilinote **8,90**

## *Bandnudeln mit frischen Champignons,*

E Zwiebeln und Kräutern in Butter geschwenkt **7,90**

## *Schwäbische Maultaschen*

E rösch gebraten in Rührei auf Salat **7,50**

## Bunter *Gemüseteller*

1/E mit Gratinkartoffeln und Sauce Hollandaise **8,20**

## *Omelett*

1/ 4/E mit Gemüse und Sauce Hollandaise gefüllt, dazu frische Champignons in Rahm **7,50**

# Rustikales

|     |   |      |
|-----|---|------|
| 8/M | <i>Hausgemachte Sülze</i> mit wahlweise<br>Remouladensauce oder Essig und Öl, dazu Bratkartoffeln | 8,50 |
| 4/E | <i>Bauernfrühstück</i> mit feiner Pilzsauce<br>und Salatgarnitur                                  | 9,00 |
| 6/E | <i>Laniertes Schnitzel</i> auf Brot und Setzei<br>mit Salatgarnitur                               | 9,50 |
| M   | <i>„Wie bei Müttern“</i><br>Kartoffeln und Kräuterquark, dazu Butter und Leberwurst               | 6,70 |



# Fisch

## *Gebratener Heilbutt*

1/M

auf Krabbensahnesauce  
mit Gemüse, dazu Herzoginkartoffeln

**14,90**

## *Gedünstetes Lachsfilet*

an Weißweinsauce,  
dazu Tomaten-Zucchini-Gemüse  
und Mandelreis

**11,90**

## *Gebratenes Lachsfilet*

an Bandnudeln und Bohnengemüse,  
mit Birne garniert

**11,90**

## *Gedämpfte Landerstücke*

M

an Dillsahnesauce dazu Mandelbroccoli  
und Schwenkkartoffeln

**13,50**

## *Landerfilet* in Zitronenbutter gebraten,

dazu Stangenspargel und  
Petersilienkartoffeln

**13,50**

# Dessert

## *Sommergruß*

M,E **leckere Mischung von Ananas, Sekt und Vanilleeis; im Sektglas serviert** **3,60**

## *Hausgemachtes Tiramisueis* (ohne Alkohol)

1/4/8 **auf Limetten-Saucen-Spiegel, und frischen Früchten** **5,00**

## *„Bananenbecher“*

M,E **zwei Kugeln Vanilleeis, Bananenscheiben, Schokoladensauce und frischer Sahne** **3,50**

## *„Zebra-Becher“*

1,M,E **Zwei Kugeln Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce und frischer Sahne** **3,50**

Zwei Kugeln Vanilleeis

1,M,E **mit heißen Himbeeren und Sahne** **4,50**

## *„Birnenbecher“*

1,M,E **Zwei Kugeln Vanilleeis mit Birnenscheiben, Schokoladensauce und frischer Sahne** **3,10**



# Frischer Spargel

Suppe Spargelcremesuppe mit Sahnehäubchen 5,50

## Hauptgänge

Der Klassiker: Große Portion Spargel (ca. 8 Stück)  
mit Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln 14,00

Schinkenvariationen mit Spargel in zerlassener  
Butter, dazu Kartoffeln 16,40

Gekräuterte Lammlachse  
mit Speckbohnen und Rosmarin-Kartoffeln 19,70

Medaillons vom Schwein in Blätterteig  
mit Spargel, Sauce Hollandaise und Rosmarin-Kartoffeln 17,90

Rinderzunge mit Spargel, Sauce Hollandaise  
und Petersilienkartoffeln 15,20

Lachsfilet gedünstet mit Spargelgemüse an schwarzen  
Tagliarini in Weißweinsauce 17,90

Portion frischer Spargel (ca. 5 Stück)  
mit Sauce Hollandaise 6,20

Ganzjährige Spargelgerichte werden derzeit mit 3,00 € Aufpreis berechnet.

|    |                         |   |                               |
|----|-------------------------|---|-------------------------------|
| G  | Glutenhaltiges Getreide |   |                               |
| K  | Krebstiere              | 1 | Farbstoff                     |
| E  | Eier                    | 2 | Konservierungsstoff           |
| F  | Fisch                   | 3 | Antioxidationsmittel          |
| Er | Erdnüsse                | 4 | Geschmacksverstärker          |
| So | Soja                    | 5 | geschwefelt                   |
| M  | Milch                   | 6 | gewachst (nur bei Frischobst) |
| Sa | Schalenfrüchte          | 7 | Phosphat                      |
| Se | Sellerie                | 8 | Süßungsmitteln                |
| S  | Senf                    |   |                               |
| Lu | Lupine                  |   |                               |
| W  | Weichtiere              |   |                               |
| Sw | Schwefeldioxid          |   |                               |

[zurück zur Hauptseite](#)