

Suppen

Klare Kraftbrühe mit Gemüsestreifen und frischen Kräutern	3,80
Leberknödel in klarer Kraftbrühe	3,80
Schwäbische Maultaschen in klarer Kraftbrühe	3,80
Tomatencremesuppe mit in Olivenöl gebratenen Schwarzbrotwürfeln	4,50

Vorspeisen und Salate

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

4/B **Tomaten-Mozzarella-Salat**
mit Basilikum, schwarzen Oliven und Toast 6,90

S/M **Carpaccio vom Rind**
auf französischem Senfdressing, bestreut
mit Parmesan vom Laib, dazu Baguette 9,50

G/M **Entenbrustscheiben in Honig gebraten,**
auf Blattsalaten mit verschiedenen Früchten und
Johannisbeer-Rahmdressing 9,50

M **Drei frittierte Mozzarellasticks**
auf Salatbett 4,80

i **Drei Hähnchenbrustfilets**
in Chilimarinade am Bambusspieß
drei Stück an Blattsalat und würzigem Dipp 7,40

M **gebackene Chilischoten**
mit Käsecreme gefüllt und exotischem Dipp
Kleine Portion (4 Stück) 4,90
Große Portion (8 Stück) 8,90

Vorspeisenplatte für 2 Personen:

4 Hähnchenbrustfilets in Chilimarinade am Bambusspieß
4 Chilischoten
2 Mozzarellasticks
Salatbeilage und Knoblauchbaguette 15,80

Für 1 Person 9,90

oder stellen Sie selbst zusammen !

1 Hähnchenbrustfilet in Chilimarinade am Bambusspieß 1,80
1 Mozzarellastick 1,10
1 Chilischote 1,10
1 Knoblauchbaguette 2,00

M **Würzfleisch mit Käse überbacken,**
Zitrone und Toast 4,80

Hauptspeisen

M	Scheiben von der Barbarie-Entenbrust rosa gebraten auf Sahnewirsing, dazu Gnocchi	13,90
M	Entenbrust an Johannisbeerjus rosa gebraten, Pfirsichfächer und Herzoginkartoffeln	13,90
4/M	Medallions vom Schwein auf Champignonrahmsauce, dazu Gemüse und Gratinkartoffeln	14,50
	Schweinefilet und Champignons am Spieß mit Zucchini-Rosmarin-Kartoffeln und Tomaten-Balsamico-Sauce	14,50
1/4	Schweinerückensteak mit Würzfleisch und Käse überbacken, dazu Kroketten	12,70
M	Schweinerückensteak in Parmesan-Eihülle an Tomaten-Basilikum-Sauce, Mandelbroccoli und Bandnudeln	11,20
E	Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites und Salatgarnitur	10,50
1/8/E	Putensteak in Senf-Eihülle , Sauce Hollandaise, dazu frisches Möhrengemüse und Mandelreis	10,90
M	Putengeschnetzeltes in würziger Champignonrahmsauce und Spätzle	10,90
M	Putenstreifen in Currysauce garniert mit warmen Früchten und Mandelreis	10,90
1/8	Zweierlei Fleisch Rinderfilet- und Putenstreifen herzhaft gebraten und mit Käse überbacken, dazu zwei leckere Tunken und Knoblauchbaguette	12,80
1/8	Rinderfiletsteak (200g) mit Stangenspargel an Sauce Choron und Kroketten	24,40

M	Rinderfiletsteak (200g) mit Kräuterbutter an einer großen Salatgarnitur, dazu Pommes Frites	24,40
7/8	Rinderzunge mit Semmelbutter überzogenem Blumenkohl und Petersilienkartoffeln	10,50
M/SE	Rehbraten mit frischen Champignons in Rotweinsauce, garniert mit warmer Preiselbeerbirne, dazu Rosenkohl und Herzoginkartoffeln	15,90
M/SE	Sauerbraten „Sächsischer Art“ mit Rotkraut, Apfelspalten und Knödelscheiben	12,70
4/E	Bauernfrühstück mit feiner Pilzrahmsauce und Salatgarnitur	11,00
G/E	Paniertes Schnitzel mit Setzei auf Brot und Salatgarnitur	10,50
E	Schwäbische Maultaschen rösch gebraten in Rührei auf Salat	10,50

Nudel & Co sowie vegetarisches

M	Tagliarini rossi Tomate schmale rote Bandnudeln mit Tomate, Erbsen und Mozzarella in Sahnesauce	9,50
M	Tagliarini rossi mit Rinderfiletstreifen und Maisgemüse, abgelöscht mit Weißweinsauce	14,50
	Tagliarini black in Sektsauce geschwenkt in süßer Chilisauce mit Paprika- und Maisgemüse	11,00

ME	Spaghetti à la Carbonara mit Schinken, Sahne und Ei	9,50
	Gnocchi in Tomaten - Käsesauce an Salatgarnitur	8,90
SA	Feurige Nudelpfanne Bandnudeln mit Putenstreifen, Mais, Paprika und Chili	10,90
E	Bandnudeln mit frischen Champignons, Zwiebeln und Kräutern in Butter geschwenkt	9,90
1/E	Bunter Gemüseteller mit Kartoffelgratin und Sauce Hollandaise	10,20
1/4/E	Omelett mit Gemüse und Sauce Hollandaise gefüllt, dazu frische Champignons in Rahm	10,20

Fisch

1/M	Gebratener Heilbutt auf Krabbensahnesauce mit Gemüse, dazu Herzoginkartoffeln	14,90
	Gedünstetes Lachsfilet an Weißweinsauce, dazu Tomaten-Zucchini Gemüse und Mandelreis	15,50
	Gebrautes Lachsfilet an Bandnudeln und Bohnengemüse, mit Birne garniert	15,50
M	Gedämpfte Zanderstücke an Dillsahnesauce dazu Mandelbroccoli und Schwenkkartoffeln	13,90
	Zanderfilet in Zitronenbutter gebraten, dazu Stangenspargel und Petersilienkartoffeln	13,90

Steak Spezial

Rind aus Argentinien

Filetsteak

das zarteste Stück von der Rinderlende

200g 24,40 € oder **250g** 26,40 €

Hüftsteak

fein marmoriert, herzhaft

200g 19,50 € oder **250g** 21,50 €

Rumpsteak

mit typischem Fettrand, kräftig im Geschmack

200g 19,50 € oder **250g** 21,50 €

Rib-Eye-Steak

aus dem Zwischenrippenstück, mit typischem Fettauge

250g 21,50 € oder **300g** 23,50 €

Beilagen: Pommes, Twister Pommes,
Ofenkartoffel mit Kräutercreme
Knoblauch Baguette

und
Grillgemüse oder knackiger Blattsalat

Standard = medium

Sämtliche Gramm-Angaben beziehen sich auf das Rohgewicht

Advent- und Weihnachtskarte

Glasierte Gänsekeule 18,90

französische Entenbrust 16,90

Rinderroulade 14,90

jeweils mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

Für unsere

kleinen Gäste

Portion Pommes Frites mit Ketchup	3,00
Hähnchennuggets mit Pommes Frites und Ketchup	3,90
Schnitzel mit Pommes Frites und Ketchup	4,90
Putensteak mit Erbsen und Kartoffeln und brauner Sauce	4,90
Fischstäbchen mit Gemüse und Herzoginkartoffeln	4,90
Spaghetti mit Tomatensauce und Reibekäse	3,00
Milchreis oder Grießbrei mit Zucker und Zimt, dazu zerlassene Butter	3,90
Quarkkeulchen mit Apfelmus und Zucker	4,90

Dessert

Sommergruß M,E leckere Mischung von Ananas, Sekt und Vanilleeis, im Sektglas serviert	3,60
Hausgemachtes Tiramisueis (ohne Alkohol) 1/4/8/M und frischer Sahne	5,00
Bananenbecher M,E zwei Kugeln Vanilleeis, Bananenscheiben, Schokoladensauce und frischer Sahne	4,50

1,M,E	Zebra-Becher Zwei Kugeln Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce und frischer Sahne	4,50
1,M,E	Zwei Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	4,50
1,M,E	Birnenbecher Zwei Kugeln Vanilleeis mit Birnenscheiben, Schokoladensoße und frischer Sahne	4,10
1,M,E	Amarenabecher Amarenakirschen mit je einer Kugel Schokoladen- und Vanilleeis, dazu frische Sahne	4,50
1,M,E	Der Klassiker 2 Kugeln Vanilleeis überzogen mit Eierlikör und frischer Sahne	4,90
6/7,M,E	Obstsalat mit einer Kugel Pfirsich-Maracuja-Joghurteis und frischer Sahne	4,90

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		
S w	Schwefeldioxid		