

Suppen



Klare Kraftbrühe

mit Gemüsestreifen und frischen Kräutern 4,70

Leberknödel

in klarer Kraftbrühe 5,20

Schwäbische Maultaschen

in klarer Kraftbrühe 5,20

^{4/7} Klare **W**aldpilzsuppe 5,80

Tomatencremesuppe

mit in Olivenöl gebratenen Brotwürfeln 5,80

Ukrainische Soljanka

^{4/7/8} mit Zitrone, Sahnehaube und Toast 6,50

Vorspeisen und Salate

M	Kleiner gemischter S alatteller	5,50
M	Gebratene P utenstreifen auf Blattsalat, dazu Toast	7,50
8/M	F rische Pilzköpfe mit Kräutercreme gefüllt und Käse überbacken, angerichtet auf Blattsalat, dazu Toast	7,50
8/M	D ie tolle Mischung gefüllte Pilzköpfe und gebratene Putenstreifen auf Blattsalat mit Preiselbeeren und Toast	7,50

^M **D**rei frittierte Mozzarellasticks
auf Salatbett 5,50

^{4/8} **T**omatensalat mit Schafskäse,
Basilikum und frischen Zwiebeln 7,50

^{4/8} **T**omaten-Mozzarella-Salat
mit Basilikum, schwarzen Oliven und Toast 7,50

^{S/M} **C**arpaccio vom Rind
auf französischem Senfdressing, bestreut
mit Parmesan, dazu Baguette 10,80

^{6/M} **E**ntenbrustscheiben
in Honig gebraten, auf Blattsalaten mit
verschiedenen Früchten und
Johannisbeer-Rahmdressing 12,90

Drei Hähnchenbrustfilets

M78

in Chilimarinade am **Bambusspieß**
an Blattsalat und würzigem Dipp

9,90

gebackene **Chilischoten**

mit Käsecreme gefüllt und exotischem Dipp (4 Stück)

6,50

Vorspeisenplatte für 1 Personen:

2 Hähnchenbrustfilets in Chilimarinade am Bambusspieß
2 Chilischoten
1 Mozzarellasticks
Salatbeilage und Knoblauchbaguette

14,00

oder stellen Sie selbst zusammen !

1 Hähnchenbrustfilet in Chilimarinade am Bambusspieß
1 Mozzarellastick
1 Chilischote
1 Knoblauchbaguette

3,00

1,50

1,50

2,50

Gebackene Gemüsesticks (6 Stück vegan)

mit Kräuterquark auf Blattsalat

8,90

M

Würzfleisch mit Käse überbacken,

Zitrone und Toast

7,10

Portion **P**ommes
mit Ketchup / Mayo 5,90

Portion **T**wister **P**ommes
mit Ketchup / Mayo 6,90

Portion **R**osmarin-**K**artoffelspalten
mit Kartoffelquark 7,90

Portion **P**otato **D**ippers
mit Kartoffelquark 7,90

Hauptspeisen

M Scheiben von der **Barbarie-Entenbrust**
rosa gebraten auf Sahnewirsing, dazu Gnocchi 18,50

Scheiben von der **Barbarie-Entenbrust**
rosa gebraten an Johannisbeerjus
Pfirsichfächer und Herzoginkartoffeln 18,50

M **Schweinespieß mit Champignons**
dazu Rosmarin-Kartoffeln
und Tomaten-Balsamico-Sauce 14,50

1/4 **Schweinerückensteak mit Würzfleisch**
und Käse überbacken, dazu Kroketten 15,10

M **Schweinerückensteak
in Parmesan-Eihülle**
an Tomaten-Basilikum-Sauce, Mandelbroccoli
und Bandnudeln 14,80

E **Paniertes Schweineschnitzel**
mit Pommes Frites und Salatgarnitur 12,80

1/8E	<p>Putensteak in Senf-Eihülle, Sauce Hollandaise, dazu frisches Möhrengemüse und Mandelreis</p>	14,20
M	<p>Putengeschnetzeltes in würziger Champignonrahmsauce und Spätzle</p>	14,20
M	<p>Putenstreifen in Currysauce garniert mit warmen Früchten und Mandelreis</p>	14,20
1/8	<p>Zweierlei Fleisch Rinderfilet- und Putenstreifen herzhaft gebraten und mit Käse überbacken, dazu zwei leckere Tunken und Knoblauchbaguette</p>	14,80
7/8	<p>Rinderzunge mit Semmelbutter überzogenem Blumenkohl und Petersilienkartoffeln</p>	15,00
M/SE	<p>Sauerbraten „Sächsischer Art“ mit Rotkraut, Apfelspalten und Knödelscheiben</p>	16,90
M/SE	<p>Rinderroulade mit Rotkraut und Klößen</p>	16,90

M,SE **Rehbraten** mit frischen Champignons
in Rotweinsauce, garniert mit warmer
Preiselbeerbirne, dazu Rosenkohl
und Herzoginkartoffeln 17,90

M **Lammhaxe** mit Bohnen
zarte und Rosmarin-Kartoffelspalten 18,50

M,SE **Entenkeule**
mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen 18,90

M,SE **Gänsebrust** mit Apfelrotkohl
und Kartoffelklößen 27,00

Fisch

Gebratener Heilbutt

1/M

auf Krabbensahnesauce
mit Gemüse, dazu Herzoginkartoffeln

17,90

Gedünstetes Lachsfilet

an Weißweinsauce,
dazu Tomaten-Zucchini-gemüse
und Mandelreis

20,50

Gebrautes Lachsfilet

an Bandnudeln und Bohnengemüse,
mit Birne garniert

20,50

Gedämpftes Kap-Seehechtfilet

M

an Dillsahnesauce dazu Mandelbroccoli
und Petersilienkartoffeln

17,90

Kap-Seehechtfilet

in Zitronenbutter gebraten,
dazu Schwarzwurzelgemüse
und Petersilienkartoffeln

17,90

Desserts

Besondere Süßspeisen

kleine Nascherei

Mandelnougatsoufflé

mit flüssigem Kern,
kleiner Vanilleeiskugel und Sahne

5,00

Mousse - Parfait - Kugel

von der Tonkabohne
im Himbeerleder

5,80

Crème Brûlée

mit Vanilleeis
und frischer Sahne

7,50

Kaiserschmarren mit Vanilleeis

7,50

Desserts

Sommergruß

0,4 € Mischung von Ananas, Sekt
und Vanilleeis, im Sektglas serviert 5,00

Hausgemachtes Tiramisu-Eis

(ohne Alkohol)
1,4/8/0 € und frischer Sahne 6,50

Bananenbecher

0,4 € Zwei Kugeln Vanilleeis, Bananenscheiben,
Schokoladensauce und frischer Sahne 5,60

Zebra-Becher

1,0/6 € Zwei Kugeln Vanilleeis mit
heißer Schokoladensauce und frischer Sahne 5,60

Zwei Kugeln Vanilleeis

1,0/6 € mit heißen Himbeeren und Sahne 5,60

Birnenbecher

1,0/6 € Zwei Kugeln Vanilleeis mit Birnenscheiben,
Schokoladensauce und frischer Sahne 5,60

0,6 € In feiner Vanillesauce
überbackene Banane
mit einer Kugel Vanilleeis 8,50

1,0 € *Amarenabecher*
Amarenakirschen mit je einer Kugel
Schokoladen- und Vanilleeis,
dazu frische Sahne 5,60

1,0 € *Der Klassiker*
Zwei Kugeln Vanilleeis überzogen
mit Eierlikör und frischer Sahne 6,60

0,7 € *Obstsalat*
mit einer Kugel Pfirsich-Maracuja-Joghurt
und frischer Sahne 5,00

0,7 € *Kaiserschmarren* mit Vanilleeis 5,60

0 € Portion *Schlagsahne* 1,00

Möchten Sie nur *Eis* genießen, dann kommen Sie

bitte zur *Eis*theke, es gibt tolle Sorten 1,50

Für unsere

kleinen Gäste

Portion Pommes Frites mit Ketchup 3,50

Hähnchennuggets
mit Pommes Frites und Ketchup 5,50

Schnitzel mit Pommes Frites und Ketchup 5,50

Gemüsestäbchen gebacken, mit Kräuterquark
und Herzoginkartoffeln 5,00

Bandnudeln
mit Tomatensauce und Reibekäse 4,50

Milchreis oder Grießbrei
mit Zucker und Zimt, dazu zerlassene Butter 4,90



Quarkkeulchen
mit Apfelmus und Zucker 4,90