

Suppen



Klare Kraftbrühe

mit Gemüsestreifen und frischen Kräutern

4,70

Leberknödel

in klarer Kraftbrühe

5,50

Schwäbische Maultaschen

in klarer Kraftbrühe

5,50

^{4/7} Klare *Waldpilzsuppe*

6,00

Tomatencremesuppe

mit in Olivenöl gebratenen Brotwürfeln

6,00

Ukrainische Soljanka

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

6,50



Vorspeisen und Salate

M	Kleiner gemischter <i>Salatteller</i>	5,50
M	Gebratene <i>Putenstreifen</i> auf Blattsalat, dazu Toast	8,50
8/M	<i>Frische Pilzköpfe</i> mit Kräutercreme gefüllt und Käse überbacken, angerichtet auf Blattsalat, dazu Toast	8,50
8/M	<i>Die tolle Mischung</i> gefüllte Pilzköpfe und gebratene Putenstreifen auf Blattsalat mit Preiselbeeren und Toast	8,50

M	<i>Drei frittierte Mozzarellasticks</i> auf Salatbett	6,50
4/8	<i>Tomatensalat mit Schafskäse,</i> Basilikum und frischen Zwiebeln	7,50
4/8	<i>Tomaten-Mozzarella-Salat</i> mit Basilikum, schwarzen Oliven und Toast	7,50
S/M	<i>Parpaccio</i> vom Rind auf französischem Senfdressing, bestreut mit Parmesan, dazu Baguette	12,80
6/M	<i>Entenbrustscheiben</i> in Honig gebraten, auf Blattsalaten mit verschiedenen Früchten und Johannisbeer-Rahmdressing	12,90

Drei Hähnchenbrustfilets

M/78 in Chilimarinade am *Bambusspieß*
mit Blattsalat und würzigem Dipp 11,90

M gebackene *Chilischoten*
mit Käsecreme gefüllt und exotischem Dipp (4 Stück) 6,50

Vorspeisenplatte für 1 Person

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 3,00
1 Mozzarellastick 1,50
1 Chilischote 1,50
1 Knoblauchbaguette 2,50

Gebackene Gemüsesticks (6 Stück vegan)
mit Kräuterquark auf Blattsalat 8,90

M *Würzfleisch* mit Käse überbacken,
dazu Zitrone und Toast 7,90

Portion *Zommes*
mit Ketchup / Mayo 4,50

Portion *Twister Zommes*
mit Ketchup / Mayo 5,90

Portion *Rosmarin-Kartoffelspalten*
mit Kartoffelquark 5,90

Hauptspeisen

M	Scheiben von der <i>Barbarie-Entenbrust</i> rosa gebraten auf Sahnewirsing, dazu Gnocchi	18,50
	Scheiben von der <i>Barbarie-Entenbrust</i> rosa gebraten an Johannisbeerjus, mit Pfirsichfächer und Herzoginkartoffeln	18,50
M	<i>Schweinespieß mit Champignons</i> dazu Rosmarinkartoffeln und Tomaten-Balsamico-Sauce	17,90
1/4	<i>Schweinerückensteak mit Würzfleisch</i> und Käse überbacken, dazu Kroketten	16,50
M	<i>Schweinerückensteak in Parmesan-Eihülle</i> an Tomaten-Basilikum-Sauce mit Mandelbroccoli und Bandnudeln	16,50
E	<i>Paniertes Schweineschnitzel</i> mit Pommes Frites und Salatgarnitur	14,80

1/8E	<p><i>Putensteak in Senf-Eihülle,</i> mit Sauce Hollandaise, dazu frisches Möhrengemüse und Mandelreis</p>	15,20
M	<p><i>Putengeschnetzeltes</i> in würziger Champignonrahmsauce und Spätzle mit Semmelbutter</p>	15,20
M	<p><i>Putenstreifen in Currysauce</i> garniert mit warmen Früchten und Mandelreis</p>	15,20
1/8	<p><i>Zweierlei Fleisch</i> Rinderfilet- und Putenstreifen herzhaft gebraten und mit Käse überbacken, dazu zwei leckere Tunken und Knoblauchbaguette</p>	16,20
7/8	<p><i>Rinderzunge</i> mit Semmelbutter überzogenem Blumenkohl und Petersilienkartoffeln</p>	15,90
M/SE	<p><i>Sauerbraten „Sächsischer Art“</i> mit Rotkraut, Apfelspalten und Knödelscheiben</p>	17,90
M/SE	<p><i>Rinderroulade</i> mit Rotkraut und Klößen</p>	18,90

Rehbraten mit frischen Champignons
in Rotweinsauce, garniert mit warmer
Preiselbeerbirne, dazu Rosenkohl
und Herzoginkartoffeln

M,SE 18,90

zarte *Lammhaxe* mit Bohnen
und Rosmarin-Kartoffelspalten

M 18,90

Entenkeule
mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

M,SE 19,90

Gänsebrust mit Apfelrotkohl
und Kartoffelklößen

M,SE 27,00

Nudeln & Po

sowie Vegetarisches

Feurige Nudelpfanne

SA Bandnudeln mit Putenstreifen, Mais, Paprika und Chili **11,90**

Sandnudeln mit frischen Champignons,

E Zwiebeln und Kräutern in Butter geschwenkt **10,90**

Sandnudeln à la Carbonara

ME mit Schinken, Sahne und Ei **11,90**

Tagliarini black in Sektsauce

mit Paprika- und Maisgemüse geschwenkt in süßer Chilisauce **11,00**

Tagliarini black mit Riesengarnelen

F in Sektsauce **14,50**

Gnocchi in Tomaten - Käsesauce an Salatgarnitur **10,50**

Bunter *Gemüseteller*
mit Kroketten und Sauce Hollandaise **12,50**
1/E

Omelett
mit Gemüse und Sauce Hollandaise gefüllt,
dazu Champignonrahmsauce **12,50**
1/ 4/E

Bauernfrühstück
mit Champignonrahmsauce und Salatgarnitur **12,50**
4/E

Schwäbische Maultaschen
rösch gebraten in Rührei auf Salat **12,50**
E

„Wie bei Müttern“
Kartoffeln mit Kräutercreme und Zwiebel **10,50**
M

Steak Spezial

Rind aus Argentinien

Hüftsteak

fein marmoriert, herzhaft
200g 22,50 € oder **250g** 24,50 €

Rumpsteak

mit typischem Fettrand, kräftig im Geschmack
200g 27,50 € oder **250g** 29,50 €

Standard = medium

Beilagen: Pommes, Twister Pommes,
Ofenkartoffel mit Kräutercreme
oder Knoblauchbaguette

und
Grillgemüse oder knackiger Blattsalat

Kräuterbutter 1 €

Sämtliche Gramm-Angaben beziehen sich auf das Rohgewicht

Für unsere

kleinen Gäste

Portion *Pommes Frites* mit Ketchup 3,50

Hähnchen nuggets
mit Pommes Frites und Ketchup 5,50

Schnitzel mit Pommes Frites und Ketchup 5,50

Gemüestabchen gebacken, mit Kräuterquark
und Herzoginkartoffeln 5,50

Bandnudeln
mit Tomatensauce und Reibekäse 5,50

Milchreis oder *Grießbrei*
mit Zucker und Zimt, dazu zerlassene Butter 5,50



Quarkkeulchen
mit Apfelmus und Zucker 5,50

Fisch

Gebratener Heilbutt

1/M auf Dillsahnesauce
mit Gemüse, dazu Herzoginkartoffeln **18,90**

Gedünstetes Lachsfilet

M an Weißweinsauce,
dazu Brocoligemüse
und Mandelreis **21,50**

Gebratenes Lachsfilet

an Bandnudeln und Bohnengemüse,
mit Birne garniert **21,50**

Gedämpftes Kap-Seehechtfilet

M an Dillsahnesauce dazu Mandelbroccoli
und Petersilienkartoffeln **18,90**

Kap-Seehechtfilet

in Zitronenbutter gebraten,
dazu Schwarzwurzelgemüse
und Petersilienkartoffeln **18,90**

Desserts

Besondere Süßspeisen

kleine Nascherei

Mandelrougatsoufflé

mit flüssigem Kern,
kleiner Vanilleeiskugel und Sahne

5,50

Mousse - Parfait - Kugel

von der Tonkabohne
im Himbeerleder

6,50

Crème Brûlée

mit Vanilleeis
und frischer Sahne

7,50

Kaiserschmarren mit Vanilleeis

7,50

Desserts

Sommergruß

M,E Mischung von Ananas, Sekt
und Vanilleeis, im Sektglas serviert **5,00**

Hausgemachtes Tiramisu-Eis

1/4/8/M (ohne Alkohol)
und frischer Sahne **6,50**

Bananenbecher

M,E Zwei Kugeln Vanilleeis, Bananenscheiben,
Schokoladensauce und frischer Sahne **5,60**

Zebra-Becher

1,M,E Zwei Kugeln Vanilleeis mit
heißer Schokoladensauce und frischer Sahne **5,60**

Zwei Kugeln Vanilleeis
1,M,E mit *heißen Himbeeren* und Sahne **5,60**

Birnenbecher

1,M,E Zwei Kugeln Vanilleeis mit Birnenscheiben,
Schokoladensauce und frischer Sahne **5,60**

M,E In feiner Vanillesauce
überbackene Banane
mit einer Kugel Vanilleeis **8,50**

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

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

Obstsalat
6/7,M,E mit einer Kugel Joghurt-Himbeer-Eis
und frischer Sahne **5,00**

M Portion *Schlagsahne* **1,00**

Möchten Sie nur *Eis* genießen, dann kommen Sie

bitte zur *Eistheke*, es gibt tolle Sorten **1,50**

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		