

# 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** 4,90

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

	<b>Tomatensalat mit Schafskäse,</b> Basilikum und frischen Zwiebeln	6,90
4/8	<b>Tomaten-Mozzarella-Salat</b> mit Basilikum, schwarzen Oliven und Toast	6,90
S/M	<b>Carpaccio</b> vom Rind auf französischem Senfdressing, bestreut mit Parmesan vom Laib, dazu Baguette	9,50
6/M	<b>Entenbrustscheiben</b> in Honig gebraten, auf Blattsalaten mit verschiedenen Früchten und Johannisbeer-Rahmdressing	9,50
M/W	<b>Krabbensalat</b> Krabben in Tomaten-Rahmdressing an Blattsalaten, dazu Toast	5,60
M/W	<b>Garnelenschwänze</b> in Thymian-Buttersauce an Blattsalaten dazu Scheiben vom Baguette	14,50
M	<b>Drei frittierte Mozzarellasticks</b> auf Salatbett	4,80
	<b>Drei Hähnchenbrustfilets</b> in Chilimarinade am <b>Bambusspieß</b> drei Stück an Blattsalat und würzigem Dipp	7,40

M	gebackene <b>Chilischoten</b> 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	<b>Würzfleisch</b> mit Käse überbacken, Zitrone und Toast	4,80
---	--	------

# Hauptspeisen

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

7/8	<b>Rinderzunge</b> mit Semmelbutter überzogenem Blumenkohl und Petersilienkartoffeln	10,50
M/SE	<b>Rehbraten</b> mit frischen Champignons in Rotweinsauce, garniert mit warmer Preiselbeerbirne, dazu Rosenkohl und Herzoginkartoffeln	15,90
M/SE	<b>Sauerbraten „Sächsischer Art“</b> mit Rotkraut, Apfelspalten und Knödelscheiben	12,70
	<b>Rinderroulade</b> mit Rotkraut und Klößen	14,90
4/E	<b>Bauernfrühstück</b> mit feiner Pilzrahmsauce und Salatgarnitur	11,00
G/E	<b>Paniertes Schnitzel</b> mit Setzei auf Brot und Salatgarnitur	10,50
E	<b>Schwäbische Maultaschen</b> rösch gebraten in Rührei auf Salat	10,50

## Nudel & Co sowie vegetarisches

	<b>Tagliarini black in Sektsauce</b> geschwenkt in süßer Chilisauce mit Paprika- und Maisgemüse	<b>11,00</b>
F	<b>Tagliarini black mit Riesengarnelen</b> in Sektsauce	<b>14,50</b>
ME	<b>Spaghetti à la Carbonara</b> mit Schinken, Sahne und Ei	<b>9,50</b>
	<b>Gnocchi</b> in Tomaten - Käsesauce an Salatgarnitur	<b>8,90</b>
SA	<b>Feurige Nudelpfanne</b> Bandnudeln mit Putenstreifen, Mais, Paprika und Chili	<b>10,90</b>
E	<b>Bandnudeln</b> mit frischen Champignons, Zwiebeln und Kräutern in Butter geschwenkt	<b>9,90</b>
1/E	Bunter <b>Gemüseteller</b> mit Kartoffelgratin und Sauce Hollandaise	<b>10,20</b>
1/ 4/E	<b>Omelett</b> mit Gemüse und Sauce Hollandaise gefüllt, dazu frische Champignons in Rahm	<b>10,20</b>

# 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**

**Gebratenes 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



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**

## Zebra-Becher

1,M,E Zwei Kugeln Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce und frischer Sahne **4,50**

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

## Birnenbecher

1,M,E Zwei Kugeln Vanilleeis mit Birnenscheiben, Schokoladensauce und frischer Sahne **4,10**

## Amarenabecher

1,M,E Amarenakirschen mit je einer Kugel Schokoladen- und Vanilleeis, dazu frische Sahne **4,50**

## Der Klassiker

1,M,E 2 Kugeln Vanilleeis überzogen mit Eierlikör und frischer Sahne **4,90**

## Obstsalat

6/7,M,E 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		