

# 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

## Klare Waldpilzsuppe

in klarer Kraftbrühe

5,80

## Kürbis-creme Suppe

5,80

# 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	<b>Die tolle Mischung</b> 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	17,90
M	<b>Entenbrust an Johannisbeerjus</b> rosa gebraten, Pfirsichfächer und Herzoginkartoffeln	17,90
	<b>Schweinespieß mit Champignons</b> Rosmarin-Kartoffeln und Tomaten-Balsamico-Sauce	13,70
1/4	<b>Schweinerückensteak mit Würzfleisch</b> und Käse überbacken, dazu Kroketten	13,70
M	<b>Schweinerückensteak in Parmesan-Eihülle</b> an Tomaten-Basilikum-Sauce, Mandelbroccoli und Bandnudeln	14,50
E	<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> mit Pommes Frites und Salatgarnitur	12,00
1/8/E	<b>Putensteak in Senf-Eihülle</b> , Sauce Hollandaise, dazu frisches Möhrengemüse und Mandelreis	13,50
M	<b>Putengeschnetzeltes</b> in würziger Champignonrahmsauce und Spätzle	12,90
M	<b>Putenstreifen in Currysauce</b> garniert mit warmen Früchten und Mandelreis	12,90

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	12,50
M/SE	<b>Rehbraten</b> mit frischen Champignons in Rotweinsauce, garniert mit warmer Preiselbeerbirne, dazu Rosenkohl und Herzoginkartoffeln	16,90
M/SE	<b>Sauerbraten „Sächsischer Art“</b> mit Rotkraut, Apfelspalten und Knödelscheiben	14,90
	<b>Rinderroulade</b> mit Rotkraut und Klößen	16,90
	<b>Entenkeule</b> mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen	17,90
	zarte <b>Lammhaxe</b> mit Bohnen und Rosmarin Kartoffelspalten	16,20
	<b>Gänsebrust</b> mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen	27,00
4/E	<b>Bauernfrühstück</b> mit feiner Pilzrahmsauce und Salatgarnitur	11,00
E	<b>Schwäbische Maultaschen</b> rösch gebraten in Rührei auf Salat	10,50

## Nudel & Co sowie vegetarisches

### Tagliarini black in Sektsauce

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

### F Tagliarini black mit Riesengarnelen

in Sektsauce **14,50**

### ME Spaghetti à la Carbonara

mit Schinken, Sahne und Ei **9,50**

### Gnocchi in Tomaten - Käsesauce

an Salatgarnitur **8,90**

### Feurige Nudelpfanne

SA Bandnudeln mit Putenstreifen, Mais, Paprika und Chili **10,90**

### E Bandnudeln mit frischen Champignons,

Zwiebeln und Kräutern in Butter geschwenkt **9,90**

### Bunter Gemüseteller

1/E mit Kartoffelgratin und Sauce Hollandaise **10,20**

### Omelett

1/ 4/E mit Gemüse und Sauce Hollandaise gefüllt,  
dazu frische Champignons in Rahm **10,20**

# Fisch

## Gebratener Heilbutt

1/M

auf Krabbensahnesauce  
mit Gemüse, dazu Herzoginkartoffeln

**15,90**

## Gedünstetes Lachsfilet

an Weißweinsauce,  
dazu Tomaten-Zucchini-Gemüse  
und Mandelreis

**17,50**

## Gebratenes Lachsfilet

an Bandnudeln und Bohnengemüse,  
mit Birne garniert

**17,50**

## Gedämpfte Zanderstücke

M

an Dillsahnesauce dazu Mandelbroccoli  
und Schwenkkartoffeln

**15,90**

**Zanderfilet** in Zitronenbutter gebraten,  
dazu Schwarzwurzelgemüse und  
Petersilienkartoffeln

**15,90**

# 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

1/4/8/M (ohne Alkohol) 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**

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

1,M,E

## 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		