


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 *Waldpilzsuppe*

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 <i>Salatteller</i>	5,50
M	Gebratene <i>Putenstreifen</i> auf Blattsalat, dazu Toast	7,50
8/M	<i>Frische Pilzköpfe</i> mit Kräutercreme gefüllt und Käse überbacken, angerichtet auf Blattsalat, dazu Toast	7,50
8/M	<i>Die tolle Mischung</i> gefüllte Pilzköpfe und gebratene Putenstreifen auf Blattsalat mit Preiselbeeren und Toast	7,50

M	<i>Drei frittierte Mozzarellasticks</i> auf Salatbett	5,50
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	10,80
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*
an Blattsalat und würzigem Dipp 9,90

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

Vorspeisenplatte für 2 Personen:

4 Hähnchenbrustfilets in Chilimarinade am Bambusspieß
4 Chilischoten
2 Mozzarellasticks
Salatbeilage und Knoblauchbaguette 23,50

Für 1 Person 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

M *Würzfleisch* mit Käse überbacken,
Zitrone und Toast 7,10

Portion *Zommes*
mit Ketchup / Mayo 5,90

Portion *Twister Zommes*
mit Ketchup / Mayo 6,90

Portion *Rosmarin-Kartoffelspalten*
mit Kartoffelquark 7,90

Portion *Potato Dippers*
mit Kartoffelquark 7,90

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 Pfirsichfächer und Herzoginkartoffeln	18,50
M	<i>Schweinespieß mit Champignons</i> dazu Rosmarin-Kartoffeln und Tomaten-Balsamico-Sauce	14,50
1/4	<i>Schweinerückensteak mit Würzfleisch</i> und Käse überbacken, dazu Kroketten	15,10
M	<i>Schweinerückensteak in Parmesan-Eihülle</i> an Tomaten-Basilikum-Sauce, Mandelbroccoli und Bandnudeln	14,80
E	<i>Paniertes Schweineschnitzel</i> mit Pommes Frites und Salatgarnitur	12,80

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

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

M,SE 17,90

zarte *Lammhaxe* mit Bohnen
und Rosmarin-Kartoffelspalten

M 18,50

Entenkeule
mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

M,SE 18,90

Gänsebrust mit Apfelrotkohl
und Kartoffelklößen

M,SE 27,00

Nudeln & Po

sowie Vegetarisches

Feurige Nudelpfanne

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

Bandnudeln mit frischen Champignons,

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

Tagliarini black in Sektsauce

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

Tagliarini black mit Riesengarnelen in Sektsauce **14,50**

F

Spaghetti à la Carbonara

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

Gnocchi in Tomaten - Käsesauce an Salatgarnitur **9,50**

Bunter *Gemüseteller*
mit Kroketten und Sauce Hollandaise **11,20**
1/2 E

Omelett
mit Gemüse und Sauce Hollandaise gefüllt,
dazu Champignonrahmsauce **11,20**
1/4 E

Sauernfrühstück
mit Champignonrahmsauce und Salatgarnitur **11,00**
4/E

Schwäbische Maultaschen
rösch gebraten in Rührei auf Salat **10,50**
E

M „*Wie bei Müttern*“
Kartoffeln mit Kräutercreme und Zwiebel
8,90

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

Gebratenes Lachsfilet

an Bandnudeln und Bohnengemüse,
mit Birne garniert

20,50

Gedämpfte Landerstücke

M

an Dillsahnesauce dazu Mandelbroccoli
und Schwenkkartoffeln

17,90

Landerfilet in Zitronenbutter gebraten,

dazu Schwarzwurzelgemüse und
Petersilienkartoffeln

17,90

Desserts

Sommergruß

M,E Mischung von Ananas, Sekt
und Vanilleeis, im Sektglas serviert **7,00**

Hausgemachtes Tiramisu-Eis

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

Bananenbecher

M,E Zwei Kugeln Vanilleeis, Bananenscheiben,
Schokoladensauce und frischer Sahne **7,60**

Zebra-Becher

1,M,E Zwei Kugeln Vanilleeis mit
heißer Schokoladensauce und frischer Sahne **7,60**

Zwei Kugeln Vanilleeis
1,M,E mit heißen Himbeeren und Sahne **7,60**

Birnenbecher

1,M,E Zwei Kugeln Vanilleeis mit Birnenscheiben,
Schokoladensauce und frischer Sahne **7,60**

M,E In feiner Vanillesauce
überbackene Banane
mit einer Kugel Vanilleeis **9,50**

Amarenabecher
Amarenakirschen mit je einer Kugel
1,M,E Schokoladen- und Vanilleeis,
dazu frische Sahne **7,60**

Der Klassiker
1,M,E Zwei Kugeln Vanilleeis überzogen
mit Eierlikör und frischer Sahne **8,60**

Obstsalat
6/7,M,E mit einer Kugel Pfirsich-Maracuja-Joghurteis
und frischer Sahne **7,00**

M Portion *Schlagsahne* **2,00**

Möchten Sie nur *Eis* genießen, dann kommen Sie

bitte zur *Eistheke*, es gibt tolle Sorten **2,50**

Besondere Süßspeisen

kleine Nascherei

Mandelougatsoufflé

mit flüssigem Kern,
kleiner Vanilleeiskugel und Sahne

7,00

Mousse - Parfait - Kugel

von der Tonkabohne
im Himbeerleder

7,80

Crème Brûlée

mit Marc de Champagne Trüffeleis
und frischer Sahne

9,50