

Suppen

Curryrahmsüppchen mit Hähnchenfleisch	6,80 €	„Flädlesuppe“ Rinderkraftbrühe mit Kräuterpfannkuchenstreifen	5,80 €
--	--------	--	--------

Aus der Vorspeisenküche

Bruschetta mit marinierten Kirschtomaten, Oliven und hausgebeiztem Lachs	10,80 €	Gemischter Vorspeisensalat frischer Salat vom Markt mit Hausdressing	5,80 €
---	---------	---	--------

Gnocchi mit Steinpilzfüllung
Pesto und Parmesanhobel
8,90 €

Nicht Fisch , nicht Fleisch

Blätterteigstrudel gefüllt mit Gemüse und Schafskäse dazu Tomatenragout	14,80 €	Spaghetti „aglio e olio“ pikant mit Pepperoni, Kirschtomaten, Knoblauch und Parmesan	14,80 €
--	---------	--	---------

Stall & Wald

Gegrillte Hähnchenbrust auf pikantem Pfannengemüse, dazu reichen wir eine Ofenkartoffel mit Kräuterschmand	17,80 €	Kalbsrahmgulasch mit Champignons verfeinert, serviert mit hausgemachten Butterspätzle	19,80 €
--	---------	---	---------

Rumpsteak vom Black Angus Rind (ca.250g mit Fettrand),
hausgemachte Kräuterbutter, kleine Salatauswahl
und Bratkartoffeln
25,80 €

Flüsse & Meere

Norwegisches Lachsfilet an Erbsen-Kartoffelstampf mit gerösteten Champignons	19,80 €	Gedünstete Röllchen vom Nordsee-Schollenfilet an Wirsing-Senfgemüse und Petersilienkartoffeln	21,50 €
--	---------	---	---------

Gebratene Black-Tiger-Garnelen mit Thymian
und Knoblauch gebraten, serviert an einer
bunten Salatauswahl mit Hausdressing
21,50 €

Und danach.....

Grand Marnierparfait auf Orangenragout	7,50 €	Mousse von der Zartbitterschokolade mit beschwipsten Sauerkirschen	7,50 €
---	--------	---	--------

„Dreierlei“
1 Kugel Haselnusseis/1Espresso/1Baileys
7,50 €