

Vorspeisen

*Kleiner gemischter Salat der Saison mit
leichtem Joghurtdressing*

*Gemischter Salatteller mit knusprig gebratenen
Hähnchenbruststreifen und Baguette*

*Solijanka „russische Art“ mit Dillschmand ,
Zitronenecke und Baguette*

*Feines „Würzfleisch“ mit einer Zitronenecke, dazu
reichen wir Toast*

Vegetarische Gerichte

*Bauernfrühstück vegetarisch
mit Tomaten, Spinat und Frischkäse*

*Penne mit Ruccola-Basilikumpesto, Kirschtomaten
und Grana Pandano*

*Da wir alle Speisen frisch zubereiten, kann es durchaus zu längeren Wartezeiten kommen !
Wir danken Ihnen für Ihr Verständnis und wünschen „ Guten Appetit „*

Hauptgerichte

Bauernfrühstück mit Gewürzgurken

*Scholle auf der Haut gebraten, mit Dill-Senf-Sauce
dazu Bratkartoffeln und Gurkensalat*

*Zanderfilet auf der Haut gebraten, dazu Zucchini-
Tomaten-Gemüse und Rosmarinkartoffeln*

*„Rostbrätel“ ein Herzhaft in Senf, Zwiebel und Bier
mariniertes Schweinenackensteak unter
Röstzwiebeln , dazu Bratkartoffeln*

*Gebratenes Hähnchenbrustfilet
mit Tomate- Mozzarella überbacken,
dazu Pommes Frites*

*„Steak au four“ gebratenes Schweinerückensteak
mit Würzfleisch und Käse überbacken, dazu
Rahmerbsen und Kroketten*

*Da wir alle Speisen frisch zubereiten, kann es durchaus zu längeren Wartezeiten kommen !
Wir danken Ihnen für Ihr Verständnis und wünschen „ Guten Appetit „*

Hauptgerichte

*Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Salat
der Saison und Pommes Frites*

*Schnitzel „Hamburger Art“ paniertes Schnitzel
vom Schwein, belegt mit 2 Spiegeleiern,
dazu deftige Bratkartoffeln*

*Schnitzel „Jäger Art“ mit Rahmpilzen dazu
Kroketten*

*„Zigeunerschnitzel“ paniertes Schweineschnitzel
mit hausgemachtem Letscho und Bratkartoffeln*

*„Cordonbleu vom Schwein“ paniertes
Schweineschnitzel gefüllt mit Käse und Kochschinken,
dazu Pommes und bunter Salat*

*Da wir alle Speisen frisch zubereiten, kann es durchaus zu längeren Wartezeiten kommen !
Wir danken Ihnen für Ihr Verständnis und wünschen „ Guten Appetit „*

Dessert

Eierkuchen mit Eis

3 Kugeln Eis nach Wahl mit heißen Himbeeren

*„Schwedenbecher“ 3 Kugeln Eis nach Wahl mit
Apfelmus und Eierlikör*

Kugel Eis mit Sahne

**Schokoladeneis*

**Erdbeereis*

**Straciatellaeis*

** Haselnusseis*

** Speiseeis mit Vanillegeschmack*

*Alle Allergene und Zusatzstoffe können beim Personal
nachgefragt werden.*

Da wir alle Speisen frisch zubereiten, kann es durchaus zu längeren Wartezeiten kommen !

Wir danken Ihnen für Ihr Verständnis und wünschen „ Guten Appetit „

Saison und Wochenkarte

Zusätzlich zu unserer Stammkarte gibt

regelmäßig sichj ändernde

Wochenkarten und Saisonkarten!

*Da wir alle Speisen frisch zubereiten, kann es durchaus zu längeren Wartezeiten kommen !
Wir danken Ihnen für Ihr Verständnis und wünschen „ Guten Appetit „*