

# 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*

*Bouillabaise  
Französische Fischsuppe mit Gemüse*

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

*Gebackener Camembert mit einem Salatbouquette,  
Preiselbeeren und einer Toastecke*

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

## *Fischgerichte*

*Seehechtfilet an Süßkartoffelstampf mit  
Kräutersoße und karamellisierten Apfelspalten*

*Lachsfilet auf der Haut gebraten, an Bandnudeln  
und Spinatsoße*

*Schollenfilet im Bierteig an Dill-Senf-Soße,  
dazu Bratkartoffeln*

## *Vegetarische Gerichte*

*Schupfnudelpfanne in einer Sahnesauce  
„Gärtnerin Art“*

*Spaghetti 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 „*

# Spezialitäten aus Töpfen und Pfannen

*Bauernsülze<sup>324</sup> mit Remoulade<sup>723</sup>  
und Bratkartoffeln<sup>2</sup>*

*Bauernfrühstück<sup>32</sup> mit Gewürzgurken*

*Gebratene Schweineleber mit Röstzwiebeln und  
Kartoffelbrei*

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

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

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

*„Steak Strindberg“ gebratenes Schweinerückensteak  
in einer herzhaften Zwiebel-Ei-Hülle, dazu  
Bratkartoffeln*

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

## *Schnitzelgerichte*

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

*Schnitzel „Hamburger Art“ paniertes Schnitzel  
vom Schwein, belegt mit 2 Spiegeleiern,  
dazu deftige Bratkartoffeln<sup>23</sup>*

*Schnitzel „Jäger Art“ mit Rahmpilzen dazu  
Kroketten*

*„Zigeunerschnitzel“ paniertes Schweineschnitzel  
mit hausgemachtem Letscho<sup>72</sup> und Bratkartoffeln<sup>23</sup>*

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

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

## Und zum Schluss etwas Süßes

*Armer Ritter mit Waldfruchtsoße*

*Apfelbeignets mit 1 Kugel Vanilleeis*

### *Diverse Eisbecher*

*3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren*

*„Schwedenbecher“ 3 Kugeln Vanilleis<sup>71</sup> mit Apfelmus  
und Eierlikör*

*„Nussknacker“ 1 Kugel Stracciatella<sup>71</sup>, 2 Kugeln  
Haselnusseis<sup>71</sup>, garniert mit Karamellsoße<sup>3</sup> und  
gerösteten Walnüssen*

*Kugel<sup>71</sup> Eis mit Sahne*

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

*Wir danken Ihnen für Ihr Verständniss und wünschen „ Guten Appetit „*