

SUPPEN & VORSPEISEN

„FESTTAGSSUPPE“

Rinderbouillon mit Gemüsestreifen & bunter Einlage

4,- €

ERDNUß – SÜSSKARTOFFEL – SUPPE

mit Spicycrunch

4,50 € €

3-ERLEI DIP

mit ofenfrischem Baguette

5,90 €

„VITAMINCHEN“

Bunte Salatvariation mit hausgemachtem Dressing &
gerösteten Kernen

6,90 €

EIN KÖRBCHEN SÜßKARTOFFELPOMMES

mit Limettendip

4,50 €

GEBRATENES & GESCHMORTES

AUS TOPF & PFANNE

GEGRILLTE SCHWEINEMEDAILLONS

mit frischen Steinchampignons in Rahm, hausmacher Rösti
& ein bunter Salat

16,90 €

„STEAK & SHRIMPS“

Zartes Stück aus dem Rinderrücken mit gegrilltem
Shrimpsspieß, Kräuterbutter, Folienkartoffel mit Quark
und ein bunter Salat

19,50 €

PANIERTES KALBSSCHNITZEL

mit Preiselbeeren und hausgemachtem, warmen
Kartoffel-Gurken-Salat

20,80 €

GESCHMORTE LAMMHAXE

in Knoblauchjus mit Ratatuillegemüse &
Rosmarinkartoffeln

16,50 €

ZARTES RUMPSTEAK VOM GRILL
mit Kräuterbutter auf mediterranem Pfannengemüse &
Rosmarinkartoffeln

22,60 €

ZARTES SCHNITZEL „KUTSCHER ART“
mit Speck & Zwiebeln in Schmandsauce, Pommes Frites
& buntem Beilagensalat

13,20 €

GEGRILLTES HÄHNCHENBRUSTFILET
mit Erdnussauce und knackigem Gemüse
Basmatireis & ein marktfrischer Salat

15,40 €

SCHWEINERÜCKENSTEAK
vom Grill mit hausgemachter Pfefferrahmsauce
Süßkartoffelpommes & ein bunter Salat

14,90 €

AUS DEM MEER AUF DEN TISCH

MATJESFILET „HAUSFRAUEN ART“
mit Äpfeln, Gurke & Zwiebeln in Schmandsauce und
gebratene Drillinge

10,80 €

GEBRATENES KABELJAUFILET
auf Karotten-Linsen-Gemüse mit Senfsauce

16,80 €

GARNELEN
in Knoblauch-Tomaten-Sud
mit Olivenöl & Baguette

17,50 €

FLEISCHLOS GLÜCKLICH

SÜßKARTOFFEL-KICHERERBSEN-CURRY
in Kokosmilch gegart mit Karotten, Brokkoli,
Paprikaraute & Basmatireis

13,90 €

HAUSGEMACHTE GNOCCHI
mit mediterranem Gemüse in Tomatensugo
& mariniertem Schafskäse

14,60 €

SALATE – FRISCH & KNACKIG

GROSSER; BUNTER SALATTeller
mit frischen Salaten der Saison, wahlweise mit:

eingelegtem Schafskäse & karamellisierten Walnüssen

16,50 €

oder

gebratenen Hähnchenbruststreifen

14,90 €

Zu den Salaten servieren wir Ihnen Baguette

SÜSSES ZUM SCHLUSS

WARMER APFELSTRUDEL

-frisch gebacken-

mit Vanilleeis & Zimtsahne

5,50 €

„EIS & HEISS“

Eine Kugel Zartbittereis mit Eierlikör & einem Espresso

4,80 €

HAUSGEMACHTER CREPÈ

mit warmen Waldfrüchten gefüllt, getoppt mit Eierlikör-

Giandujaeis

7,90 €

JOGHURT-PFIRSICH-MARACUJA EIS

mit Minzpesto & Sahne

7,- €