

SUPPEN

Waldpilz-Cremesuppe

€ 7,50

*

Scharfes Früchtchen

Pikante Pfirsichsuppe
mit Sauerrahm- Pesto und Ciabatta- Brot

€ 6,90

*

Knoblauchsuppe

Klare Rinderbrühe verfeinert mit Knoblauch,
Gemüstreifen, geriebenen Käse und Croutons

€ 6,90



SALATE

Großer gemischter Salat

Großer bunter Blattsalat der Saison
mit angemachten Salaten nach Art des Hauses

€ 11,50

*

Kleiner gemischter Salat

Kleiner bunter Blattsalat der Saison
mit angemachten Salaten nach Art des Hauses

€ 7,50

Salate wahlweise auch mit

- in Kräuterbutter gebratene **Rinder** streifen € 8,90

- saftigen **Hähnchenbrust** streifen aus der Pfanne € 6,90

- geriebenen **Fetakäse** € 3,50

Für den kleinen Hunger

Warmes Bratenbrot

1 Scheibe Schwarzbrot belegt mit Tranchen vom Schweinenacken auf Gewürzgurken, Zwiebeln, Sahnemeerrettich und mit Bratensoße überzogen

€ 13,90

*

Lachs Carpaccio

mit Crema di Balsamico, rote Zwiebeln und Kräuterquarkdip an Salatbouquet und Ciabatta Brot

€ 11,90

*

Ofenwarmer Ziegenkäse

mit Honig und Rosmarin verfeinert
an kleinen gemischten Salat

€ 10,90

*

Knoblauch- Käse- Tatar

an Gewürzgurkenfächer und in der Pfanne geschwenktes Knusperbrot

€ 8,90

*

Würzfleisch vom Schwein

mit Käse überbacken und Toastbrot

€ 7,50



VEGETARISCH

Gemüse- Kartoffelauflauf

mit würziger Käse- Kräuterkruste

€ 14,90



VEGAN

Gnocchi aus der Pfanne

in hausgemachtem Kräuter-Pesto geschwenkt, dazu Kirschtomaten

€ 14,90

UNSERE KLASSIKER

Entrecôte

medium gebraten / 250g Rohgewicht
mit mariniertem Blattsalat, Kräuterbutter, Twister-Kartoffeln
und hausgemachtem Kräuterquark zum Dippen

€ 26,90

*

Lammhüftsteak

an Speck- Bohnen- Bündchen und Gitterkartoffeln

€ 23,90

*

Ochsenbäckchen

mit grünen Butterbohnen und Kartoffelpüree

€ 22,90

*

Schwarzbier Honigbraten

vom Schweinenacken mit Weinsauerkraut und Semmelknödeln

€ 21,90

*

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet

überbacken mit Würzfleisch und Käse,
mit einer bunten Gemüsevariation und Kroketten

€ 21,90

*

Rinderzunge

mit Erbsen und Salzkartoffeln

€ 20,90

*

Hähnchenbrustfilet „Gärtnerin Art“

mit Tomate und Mozzarella überbacken,
dazu ein bunter gemischter Salat und Pommes frites

€ 20,90



UNSERE KLASSIKER

Rostbrätel

Steak aus dem Schweinenacken mit Senf mariniert,
dazu gebratene Zwiebeln, grüne Bohnen und Bratkartoffeln mit Speck

€ 19,90

*

Bauernpfanne

Schnitzel, Grillwürstchen und Bacon-Streifen
an Bratkartoffeln, dazu ein kleiner Salat

€ 19,90

*

BBQ Spareribs

mit Krautsalat, knusprigen Kartoffel Wedges
und hausgemachte Salsa zum Dippen

€ 19,90

*

Schnitzel Balkan- Art

Schweineschnitzel mit Pommes frites
an einer Tomatensoße mit Paprika-, Zwiebeln- und Salamistreifen

€ 18,90

*

Cordon bleu

Schnitzel vom Schweinerücken gefüllt mit Hinterschinken und Käse
an Buttermöhren und Kroketten

€ 18,90

*

Hausgemachte Eisbeinsülze

mit Kräuterremoulade oder Essig / Öl
dazu Zwiebelringe, Gewürzgurke und Bratkartoffeln mit Speck

€ 14,90



SPEISEN VOM SCHUPPENTIER

**Fisch ist ein wertvolles Lebensmittel,
dass Sie zweimal pro Woche genießen sollten.
Neben Mineralstoffen enthält Fischfleisch
Jod und Vitamin D
und ist ein guter Eiweißlieferant.**

Kross gebratenes Zanderfilet

auf Meerrettich- Sahnesoße
dazu Brokkoli und Kartoffelstampf
€ 21,90

*

Ganze gebratene Forelle ohne Mittelgräte

mit Mandelbutter, knackigem Salat und Salzkartoffeln
€ 20,90

*

Garnelen

230g Rohgewicht
in Knoblauch- Kräuterbutter gebraten auf Blattsalat
dazu Baguette
€ 14,90



FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Minischnitzel

mit Bratensoße, Buttergemüse und Salzkartoffeln

€ 8,90

*

Knusprige Nuggets

aus der Hähnchenbrust

mit Buttergemüse und Kartoffelstampf

€ 8,50

*

Fischstäbchen

mit Buttergemüse und Kartoffelstampf

€ 8,50

*

Nudeln

mit Tomatensoße und geriebenem Käse

€ 7,90

*

Grillwürstchen

mit Pommes frites und Tomatenketchup

€ 7,50

*

Portion Pommes frites

mit Tomatenketchup

€ 6,00

DESSERT

Kaiserschmarren

mit Apfelmus

€ 8,90

*

Kleiner warmer Schokoladenkuchen

an Kirschspiegel

dazu 1 Kugel Eiscreme Vanille und Sahnetupfer

€ 8,50

*

Warmer Apfelstrudel

1 Kugel Eiscreme Vanille und Sahnetupfer

€ 7,90

*

Apfelküchle

gebackene Apfelringe auf warmer Vanillesoße

€ 7,50

*

Mini- Topfenknödel

mit einer Pflaumenfüllung auf Vanillesoße

€ 7,50

*

Tartufo Nuss

Haselnuss- Eistörtchen

auf Eierlikör- Schokospiegel und Sahnetupfer

€ 7,50

*

Tartufo Choco

Schokolade- Vanille- Eistörtchen

mit Kakao garniert und Sahnetupfer

€ 6,50

Achtung!

Wir möchten darauf hinweisen, dass für unsere warmen Desserts aus dem Ofen eine ca.15-Minütige Back- und Anrichtezeit bis hin zum Servieren entstehen kann.