

Vorspeisen

<i>Bruschetta mit Kirschtomaten, Champignons, Lauchzwiebeln und Pinienkernen auf Ciabatta</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Baguettevariationen mit Tomate-Mozzarella, Tomatenpesto und Kräuterbutter</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Anti-Pasti-Variationen mit Knoblauchbaguette</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Matjestartar an edlen Blattsalaten, mit Pinienkernen und Kirschtomaten</i>	<i>5,90 €</i>

Warmes aus der Suppenküche

<i>Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Hochzeitssuppe</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Champignoncremesuppe mit Croutons</i>	<i>4,90 €</i>

Zu allen Suppen reichen wir ofenfrisches Baguette

Knackig & Frisch

<i>Beilagensalat vom Buffet</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Tomate-Mozzarella mit Balsamico-Glasur, dazu frisches Baguette</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Edle Blattsalate in Vinaigrette mit Kirschtomaten, gehobeltem Hartkäse und gebratenem Seehecht, dazu frisches Baguette</i>	<i>10,50 €</i>

Großer Salatteller „Fitness“ 10,50 €
Bunte Blattsalate mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, dazu Joghurtdressing und frisches Baguette

Großer Salatteller „Lachs-Garnelen-Spieß“ 13,90 €
Bunte Blattsalate in Vinaigrette
mit einem Lachs-Garnelen-Spieß, dazu frisches Baguette

Kleinigkeiten für zwischendurch

Ofenkartoffel mit Kräuterquark 9,50 €
und wahlweise Hähnchenbruststreifen oder Räucherlachs

Hühnerbrust „Hawaii“ 9,90 €
Hühnerbrust im Knuspermantel mit Ananas
und Käse überbacken, Preiselbeeren,
dazu Röstinchen und ein Salatteller

Zwei Schweinemedallions 10,50 €
überbacken mit Tomate-Mozzarella,
dazu Kartoffelrösti an Chianti-Sauce
und ein Salatteller

Gebackener Camembert 7,90 €
an einer Salatgarnitur, dazu mit Preiselbeeren
gefüllte Birne und frisches Baguette

Gebackener Schafskäse 8,50 €
auf Tomatensalat, dazu frisches Baguette

Kleines Rinderfiletsteak (ca. 100g) 15,90 €
mit gebratenen Champignons, Sauce Hollandaise
und Käse überbacken, dazu Kroketten

Fleischlos glücklich

<i>„Veggie-Wrap“ Weizenfladen gefüllt mit leicht tomatisiertem mediterranen Gemüse und Schafskäse</i>	<i>9,90 €</i>
<i>Riesengnocchi mit Frischkäsefüllung in Kräutersauce, dazu Gemüsestreifen</i>	<i>9,50 €</i>
<i>Vegane Reis-Pilz-Pfanne Waldpilze in Sojarahm mit feinen Kräutern und Reis</i>	<i>11,50 €</i>

Frisches aus dem Meer

<i>„Fischteller“ Duett von gebratenem Seehecht- und Rotbarschfilet, ein Lachs-Garnelen-Spieß auf zweierlei Saucen, dazu Petersilienkartoffeln</i>	<i>18,90 €</i>
<i>Pasta mit mediterranem Gemüse an Tomatensauce, dazu zwei Lachs-Garnelen-Spieße</i>	<i>14,90 €</i>
<i>Gebratener Seehecht auf Rahmwirsing, dazu Petersilienkartoffeln</i>	<i>14,90 €</i>

Rund ums Thema Fleisch

<i>Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites und einem Salatteller</i>	<i>11,50 €</i>
<i>Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites und einem Salatteller, wahlweise mit Champignonrahmsauce, Zigeunersauce oder Schmorzwiebeln und Spiegelei</i>	<i>13,90 €</i>

<p>„Cordon Bleu“ Mit Käse und Schinken gefülltes Schweineschnitzel, dazu Erbsen- und Möhrengemüse an Sauce Hollandaise, dazu Kartoffelkroketten</p>	14,90 €
<p>„Reine – Burger“ Burger mit hausgemachtem Hacksteak, Tomaten, Gewürzgurken, Zwiebeln, Salat, gebratenem Bacon und Käse, dazu Kartoffelwedges</p>	11,90 €
<p>Zartes Schweinerückensteak mit Rahmchampignons, Schinken, Käse und Sauce Hollandaise, dazu Pommes Frites und ein Salatteller</p>	14,50 €
<p>Hähnchenbrust mit Tomate-Pesto-Kruste auf bunten Pesto-Nudeln, dazu ein Salatteller</p>	12,90 €
<p>„Wiehen - Pfanne“ Zwei Schweinemedallions mit Sauce Hollandaise, marktfrischem Gemüse, Bratkartoffeln, Spiegelei und gebratenen Speckscheiben</p>	15,50 €
<p>Zwei kleine Schweinerückensteaks mit gebratenen Champignons und Schmorzwiebeln, dazu Pfeffersauce und Bratkartoffeln</p>	13,90 €
<p>„Grillteller“ Steaks vom Rind, Schwein und Geflügel, dazu Bacon, Grilltomate, Kräuterbutter, und Bratkartoffeln</p>	17,90 €

*Rosa gebratenes Rumpsteak (ca. 200g) 20,90 €
mit Kräuterbutter, dazu Bratkartoffeln,
Schwenkzwiebeln und ein Salatteller*

*Rosa gebratenes Rinderfiletsteak (ca. 200g) 26,90 €
an Pfeffersauce, dazu Kartoffelkroketten
und ein Salatteller*

*Den Salatteller zu den Hauptgerichten stellen Sie sich gern selbst an
unserem Salatbuffet zusammen!*

Der süße Abschluss

*„Verwandlungskünstler“ 3,50 €
Raffinierter Eisgenuss aus Vanilleeis
in Amarettini-Brösel gerollt, auf einem Karamellspiegel*

Gemischtes Eis mit Sahne 3,90 €

*„Eiszwerg Anton“ 3,30 €
Vanille- und Schokoladeneis
mit Sahne, Schokosauce und Waffelmütze*

*Apfelküchle 4,90 €
mit Vanilleeis und Sahne*

*Mousse au Chocolat 4,50 €
mit Vanilleeis, frischen Früchten und Sahne*

*„Bananensplit“ 5,20 €
Banane mit Vanilleeis,
Schokoladensauce und Sahne*