

Wochenempfehlung

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Anti-Pasti Bunte Anti-Pasti-Variation und Kirschpaprika mit Frischkäse gefüllt dazu Aioli und Kräuterbaguette | 8,90 € |
| Lammbraten Geschmorter Lammbraten an Rotweinsauce dazu mediterranes Grillgemüse und Butterspätzle | 25,90 € |
| Zander Auf der Haut gebratenes Zanderfilet auf Rahmspinat dazu Petersilienkartoffeln | 26,90 € |
| Dorade Im Ganzen gebratene Dorade an zerlassener Butter dazu ofengeröstete Drillinge mit mediterranem Gemüse | 25,90 € |
| Pilzpfanne <small>vegetarisch</small> Pilzpfanne aus Kräutersaitlingen, Champignons und Austernpilzen in cremiger Kräuter-Schmelzkäsesauce, dazu Butterspätzle | 19,90 € |
| <u>Unsere Dessertempfehlung:</u> | |
| Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern an Vanilleeis, Sahne und Obst | 7,90 € |

Soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte bei unserem Servicepersonal.
Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die
in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Getränkeempfehlung

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------|--------|
| Gin Punch Gin Naturrüber Birnensaft Soda Zitrone | 7,90 € |
| Jäger Granatapfel Jägermeister Schweppes Pomegranate Limette | 7,90 € |
| Rhabarber Lillet Lillet Rhabarber Soda Minze | 7,90 € |
| Mimosa Spritz Orange Zitrone Schweppes Pomgranate Secco | 7,90 € |
| Mimosa Spritz alkoholfrei Orange Zitrone Schweppes Pomgranate Soda | 7,20 € |
| Martini Tonic alkoholfrei Martini Floreale alkoholfrei Tonic Water | 6,90 € |

Vorspeisen & Kleinigkeiten

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Vegane Tomatencremesuppe, dazu Baguette | 7,90 € |
| Deftige Gulaschsuppe, dazu Baguette | 11,90 € |
| Gebackene Champignons mit Aioli und Baguette | 8,90 € |
| Bruschetta Marinierte Tomatenwürfel auf zwei Scheiben geröstetem Baguette | 6,90 € |
| Garnelenspieß in Knoblauch-Kräuter-Marinade mit Aioli und Baguette | 11,90 € |
| Ganzer gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Salatbeilage, dazu Baguette | 12,90 € |
| Salatteller vom Buffet | 4,20 € |

Hauptgang

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Salatbowl „Hähnchenbrust“ Bunte Salatvariation mit gebratenen Hähnchenbruststreifen Obst der Saison Sonnenblumenkerne frisches Baguette Joghurtdressing | 17,50 € |
| Salatbowl „Garnelen“ Bunte Salatvariation mit gegrilltem Garnelenspieß in Knoblauch-Kräuter-Marinade Frühlingszwiebeln Parmesan frisches Baguette Zitronen-Kräuter-Vinaigrette | 19,50 € |
| Salatbowl „Vegan“ Bunte Salatvariation mit knusprigen Falafelbällchen Frühlingszwiebeln Kirschtomaten Gurke Sprossen Kürbiskerne frisches Baguette Vinaigrette | 17,50 € |
| Veganes Curry Cremiges Curry aus Kokosmilch mit Knoblauch, Champignons, Paprika, Zwiebeln und Zucchini dazu Reis, getoppt mit frischen Frühlingszwiebeln | 17,50 € |
| Veganer-Burger Burger mit hausgemachtem Linsenpatty veganer Käse Tomaten Gewürzgurken Zwiebeln Salat Krautsalat hausgemachte Burgersauce dazu Süßkartoffelpommes | 19,50 € |
| Camembert-Burger Burger mit gebackenem Camembert Preiselbeersauce Zwiebeln Pfirsichspalten Wildkräutersalat dazu Steakhousepommes | 19,50 € |
| Reine-Burger Burger mit Rindfleischpatty (200g) Tomaten Gewürzgurken Zwiebeln Salat Bacon Käse Barbecuesauce dazu Steakhousepommes | 19,90 € |

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Lachsfilet Gebratenes Lachsfilet (200g) an Dillsauce dazu Petersilienkartoffeln und ein Salatteller vom Buffet | 26,90 € |
| Hühnerbrust „Hawaii“ Hühnerbrust im Knuspermantel mit Ananas und Käse überbacken dazu Preiselbeeren, Röstinchen und ein Salatteller vom Buffet | 18,50 € |
| Hähnchenbrust „Tomate-Mozzarella“ Gebratene Hähnchenbrust überbacken mit Tomate und Mozzarella auf Ratatouille-Gemüse dazu Reis | 22,50 € |
| Paniertes Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce dazu Pommes Frites und ein Salatteller vom Buffet | 20,90 € |
| ~ Als vegetarische Variante mit einem Kohlrabischnitzel | 18,90 € |
| Paniertes Schweineschnitzel mit Schmorzwiebeln und Spiegelei dazu Pommes Frites und ein Salatteller vom Buffet | 20,90 € |
| ~ Als vegetarische Variante mit einem Kohlrabischnitzel | 18,90 € |
| Paniertes Schweineschnitzel „Wiener Art“ dazu Preiselbeeren, Pommes Frites und ein Salatteller vom Buffet | 18,90 € |
| ~ Als vegetarische Variante mit einem Kohlrabischnitzel | 17,90 € |
| Zwei Schweinefiletmedaillons im Speckmantel an Pfefferrahmsaucesauce, dazu buntes Gemüse mit Sauce Hollandaise und Röstinchen | 20,90 € |
| Wiehen-Pfanne Drei Schweinefiletmedaillons an Bratkartoffeln und buntem Gemüse mit Sauce Hollandaise, dazu Spiegelei und Bacon | 22,90 € |
| Grillteller Kleines Rumpsteak, Hähnchenbrust und Schweinerückensteak dazu Kräuterbutter, Bacon, Speckbohnen, Bratkartoffeln | 26,90 € |

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Rumpsteak „Bohnen“ Rosa gebratenes Rumpsteak (200g) an Speckbohnen dazu Kräuterbutter und Bratkartoffeln | 29,90 € |
| Rumpsteak „Pfeffer“ Rosa gebratenes Rumpsteak (200g) an Pfeffersauce dazu Kroketten und ein Salatteller vom Buffet | 29,90 € |

*Beilagenänderungen: Süßkartoffelpommes, Bratkartoffeln und Steakhousepommes + 1,-€
Beilagensalat vom Buffet 4,20 €*

Dessert

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Gemischter Eisbecher Vanille-, Schokoladen- und Erdbeereis mit Sahnehaube | 5,90 € |
| Sorbet Variation vegan Zitronen- und Erdbeersorbet an frischem Obst | 6,50 € |
| Amarettini-Eis Eine Kugel Vanilleeis in Amarettinibröseln gerollt an Karamellsauce, Sahne und Obst | 5,50 € |
| Panna Cotta mit Himbeersauce und Sahnehaube | 6,50 € |
| Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne | 7,90 € |
| Affogato Espresso mit einer Kugel Vanilleeis | 5,20 € |
| Secco-Sorbet vegan Eine Kugel Zitronensorbet aufgegossen mit Secco Frizzante | 5,90 € |

Soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte bei unserem Servicepersonal. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.