

Wochenempfehlung

Kürbiscremesuppe 8,90 €
Cremige Kürbissuppe getoppt mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl
dazu frisches Baguette

Salatbowl „Kürbis“ 18,50 €
Gegrillter Hokkaidokürbis in Honigmarinade gratiniert mit Ziegenkäse
Bunte Salatvariation | Kirschtomaten
Sprossen | Kürbiskerne
dazu Vinaigrette und frisches Baguette

Oktoberfestplatte 26,90 €
Eine kleine Schweinshaxe, zwei Nürnberger Würstchen,
eine Scheibe Leberkäse, dazu Sauerkraut, Bratkartoffeln und Senf

Schweinshaxe 24,90 €
Gegrillte Haxe vom Schwein an Dunkelbiersauce
dazu Sauerkraut und Bratkartoffeln

Zwiebelrostbraten 29,90 €
Rosa gebratenes Rumpsteak (200g) an Dunkelbiersauce und
Schmorzwiebeln, dazu Butterspätzle und ein Salatteller vom Buffet

Leberkäs-Burger 20,50 €
Laugenbun | Gebratener Leberkäse | Spiegelei
Süße Senfsauce | Tomaten | Gewürzgurken | Salat | Schmorzwiebeln
dazu Steakhousepommes

Käsespätzle 19,50 €
Spätzle in käsiger Rahmsauce, gratiniert mit Käse
dazu Röstzwiebeln und ein Salatteller vom Buffet

Unsere Dessertempfehlung:

Pflaumenkompott 7,90 €
Warmer Pflaumenkompott mit einem Pancake an Vanilleeis und Sahne

Vanilleeis mit Kürbiskernöl 3,90 €
Eine Kugel Vanilleeis, getoppt mit Kürbiskernöl und Krokant

Getränkeempfehlung

Pumpkin Spice Spritz Hausgemachter Pumpkin Spice Sirup Martini Bianco Secco Soda	7,90 €
Waldbeer-Hugo Waldbeere Hugo Minze	7,90 €
Apple Aperol Apfel Cider Aperol Caramel Secco Soda	7,90 €
Basilikum Spritz Hausgemachter Basilikumsirup Secco Soda	7,90 €
Pumpkin Spice Fizz alkoholfrei 0,0 Hausgemachter Pumpkin Spice Sirup Naturtrübe Birne Soda	6,90 €
Berry Fresh alkoholfrei 0,0 Waldbeere Zitronensprudel Soda Minze	6,90 €
Basilikum Spritz alkoholfrei 0,0 Hausgemachter Basilikumsirup Alkoholfreier Sekt Soda	6,90 €
Pumpkin Spice Latte Latte Macchiato Hausgemachter Pumpkin Spice Sirup Zimt ~ auch mit pflanzlicher Milch möglich	4,90 €

Vorspeisen & Kleinigkeiten

Tomatencremesuppe vegan, 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.