

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

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

Wild Strawberry Erdbeere Roséwein Schweppes Wild Berry Minze	7,90 €
Erdbeer-Hugo Erdbeere Hugo Minze	7,90 €
Kiba Lillet Lillet Banane Kirsche	7,90 €
Basilikum Spritz Hausgemachter Basilikumsirup Secco Soda	7,90 €
Basilikum Spritz alkoholfrei Hausgemachter Basilikumsirup Alkoholfreier Sekt Soda	6,90 €
Strawberry Fresh alkoholfrei Erdbeere Zitronensprudel Soda Minze	6,90 €

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“ 29,90 €
Rosa gebratenes Rumpsteak (200g) an Speckbohnen
dazu Kräuterbutter und Bratkartoffeln

Rumpsteak „Pfeffer“ 29,90 €
Rosa gebratenes Rumpsteak (200g)
an Pfeffersauce dazu Kroketten und ein Salatteller vom Buffet

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

Dessert

Gemischter Eisbecher 5,90 €
Vanille-, Schokoladen- und Erdbeereis mit Sahnehaube

Sorbet Variation vegan 6,50 €
Zitronen- und Erdbeersorbet an frischem Obst

Amarettini-Eis 5,50 €
Eine Kugel Vanilleeis in Amarettinibröseln gerollt
an Karamellsauce, Sahne und Obst

Panna Cotta mit Himbeersauce und Sahnehaube 6,50 €

Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne 7,90 €

Affogato 5,20 €
Espresso mit einer Kugel Vanilleeis

Secco-Sorbet vegan 5,90 €
Eine Kugel Zitronensorbet aufgegossen mit Secco Frizzante

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.