

Vorspeisen

<i>Tagessuppe</i>	5 €
<i>Kontrastsuppe à la Chef</i>	9 €
<i>Tomate Mozzarella</i>	9 €
<i>Frisches Tomatensüppchen mit Grönland Shrimps</i>	11 €
<i>Feta unter hausgemachten Rosmarin-Knoblauch-Öl, dazu getrocknete Tomaten, Oliven und Paprika-Aioli</i>	12 €
<i>Shrimps gebraten in Kräuterbutter, dazu hausgemachte Paprika-Aioli</i>	14 €
<i>Rinder Carpaccio unter Parmesan Flakes und weißem Balsamico</i>	14 €
<i>Variation von Edelfisch und Grünschalmuschel in Hummersoße gegart</i>	15 €

Salate

<i>Kleiner frischer Markt-Salat nach Art des Hauses mit wechselnder Rohkost und Schinken und Gouda</i>	8 €
<i>Großer frischer Markt-Salat nach Art des Hauses mit wechselnder Rohkost und Schinken und Gouda</i>	12 €
<i>Großer Markt-Salat mit gebratenen Knoblauch-Champignons</i>	13 €
<i>...oder mit gebratenen Putenbrust-Streifen</i>	14 €
<i>...oder mit gebratenem Schweinefilet-Stückchen</i>	15 €
<i>...oder mit gebratenen Roastbeef-Stückchen</i>	16 €
<i>...oder mit gebröseltem Feta und verschiedenen Kernen</i>	17 €
<i>...oder mit gebratenen Grönland Shrimps</i>	19 €
<i>...oder mit Obst, darüber gebratene Putenbrust und warmen Apfel-Calvados-Topping</i>	19 €

Frisches Geflügel (Zubereitung ca. 25-30 Minuten)

<i>Hähnchen-Flügel nach Art des Hauses</i>	1,50 € Stk.
<i>Hähnchen-Schenkel nach Art des Hauses</i>	4,50 € Stk.
<i>Ein halbes Hähnchen nach Art des Hauses</i>	9 €

Hauptspeisen

2 Schnitzel „Wiener Art“ frisch aus dem Schweinelachs	14 €
2 Schnitzel vom Schwein mit Champignon-Rahm-Soße	16 €
1 Schnitzel vom Schwein mit Schinken und Gouda in einer Sahnesoße gratiniert	17 €
2 Schnitzel „Wiener Art“ von der Putenbrust	15 €
2 Schnitzel von der Putz mit Apfel-Calvados-Creme	17 €
Cordon Bleu mit Schinken und Gouda frisch aus dem Schweinelachs	20 €
3 rosa gebratene Schweinefilets mit Cognac-Amazonas Pfeffer-Soße	21 €
Dreierlei vom Schwein, Putz und Rind unter sauce béarnaise	23 €
Rumpsteak „Gran Asado“ (≈250g-290g) mit Kräuter- oder Chili-Butter	25 €
...oder mit einer unseren hausgemachten Soßen	26 €
...oder mit geschmorten Zwiebeln und/oder gebratenen Champignons	27 €
Kalbssteaks „Veau Blanc“ aus dem Lachs unter sauce béarnaise	29 €
Zanderfilets gegart in Riesling-Hummer-Soße	25 €
Loup de mer gegart in Riesling-Hummer-Soße	26 €
Lachsschnitten gegart in Riesling-Hummer-Soße	27 €
Quartett von Edelfisch und Grünschalmuschel in Hummer-Shrimps-Soße	28 €
Curry-Reis-Pfanne in Tomatensud, mit Oliven und Feta (vegetarisch)	16 €
Gemüseschnitzel unter der Haube von gebratenen Knoblauch-Champignons und Parmesan (vegetarisch)	18 €
Fettuccine mit hausgemachter Basilikum-Pesto (vegetarisch)	19 €

Zu allen Hauptspeisen reichen wir vorher einen Salat und als Beilagen reichen wir frittierte Kartoffelbeilagen, wahlweise reichen wir auch Fettuccine oder Curry-Reis.

Zusätzliche Extras:

Hausgemachte Kräuter- oder Chili-Butter	2 €
Hausgemachte Paprika-Aioli	3 €
Soßen: Champignon-Rahm, Cognac-Pfeffer, Apfel-Calvados, Béarnaise	3 €
Pommes frites, Kroketten, Pommes Dauphines,	
Fettuccine oder Curry-Reis	4 €
Geschmorte Zwiebeln und/oder gebratene Champignons	4 €
Buttergemüse	4 €
Beilagensalat	5 €

Desserts

Beschwipstes Sorbet	4 €
3 Bällchen gemischtes Eis (Fürst Pückler) mit Sahne	5 €
Vanille Eis mit Karamell Topping	6 €
Vanille Eis mit lauwarmer Schokoladensoße oder Himbeeren	7 €
Vanille Eis mit cremigem Schuss (Baileys oder Eierlikör)	8 €
Gemischtes Eis unter frischem Obst	9 €
Lauwarmes Schokoladensoufflé an Vanille Eis und Sahne	9 €
Hausgemachte Crème Brûlée mit Sahne	9 €
Crêpes gefüllt mit Vanille Eis und kleinem Schuss, garniert mit Obst und Sahne	12 €

Über die in unseren Produkten enthaltenen allergenen Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft.

Eine schriftliche Dokumentation kann auf Wunsch jederzeit eingesehen werden.

Schnitzel-Karte

Mittwoch ist Schnitzel-Tag

Alle folgenden Schnitzel frisch aus dem Schweinelachs mit Salat und frittierten Kartoffelbeilagen für 12,90 €:

- Schnitzel „Wiener Art“
- Champignon-Rahm Schnitzel
- Cognac-Pfeffer Schnitzel
- Schnitzel mit Apfel-Calvados-Creme
- Schnitzel mit sauce béarnaise
- Schnitzel mit Schinken und Gouda in einer Sahnesoße gratiniert

Steak-Karte

Donnerstag ist Steak-Tag

Alle folgenden argentinischen Rumpsteaks „Gran Asado“ mit Salat und frittierten Kartoffelbeilagen für 22,90 €:

- Steak mit Kräuter- oder Chili-Butter
- Steak mit Champignon-Rahm-Soße
- Steak mit Cognac-Pfeffer-Soße
- Steak mit sauce béarnaise
- Steak mit geschmorten Zwiebeln und/oder gebratenen Champignons

Alle Angebote gelten nur in unserem Restaurant, nicht an Feiertagen und nicht für Mitnehm-Gerichte, nur solange der Vorrat reicht!