

## 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,<br/>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<br/>mit wechselnder Rohkost und Schinken und Gouda</i> | 8 €  |
| <i>Großer frischer Markt-Salat nach Art des Hauses<br/>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<br/>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  | 15 € |
| 2 Schnitzel vom Schwein mit Champignon-Rahm-Soße   | 17 € |
| 1 Schnitzel vom Schwein mit Schinken<br>und Gouda in einer Sahnesoße gratiniert                    | 18 € |
| 2 Schnitzel „Wiener Art“ von der Putenbrust  | 16 € |
| 2 Schnitzel von der Putz mit Apfel-Calvados-Creme  | 18 € |
| <br>   |      |
| Cordon Bleu mit Schinken und Gouda frisch aus dem Schweinelachs                                    | 21 € |
| <br>   |      |
| 3 rosa gebratene Schweinefilets mit Cognac-AmazonasPfeffer-Soße                                    | 21 € |
| <br>   |      |
| Dreierlei vom Schwein, Putz und Rind unter sauce béarnaise   | 23 € |
| <br>   |      |
| 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 € |
| <br>   |      |
| Zanderfilets gegart in Riesling-Hummer-Soße  | 26 € |
| Loup de mer gegart in Riesling-Hummer-Soße   | 27 € |
| Lachsschnitten gegart in Riesling-Hummer-Soße  | 28 € |
| Quartett von Edelfisch und Grünschalmuschel in Hummer-Shrimps-Soße                                 | 29 € |
| <br>   |      |
| Curry-Reis-Pfanne in Tomatensud, mit Oliven und Feta (vegetarisch)                                 | 16 € |
| <br>   |      |
| Gemüseschnitzel unter der Haube von gebratenen<br>Knoblauch-Champignons und Parmesan (vegetarisch) | 18 € |
| <br>   |      |
| 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,<br>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!