

Vorspeisen

Tagessuppe	6 €
Kontrastsuppe à la Chef	9 €
Frisches Tomatensüppchen mit Grönland Shrimps	12 €
Shrimps gebraten in Kräuterbutter, dazu hausgemachte Paprika-Aioli	14 €
Rinder Carpaccio unter Parmesan Flakes und weißem Balsamico	15 €
Variation von Edelfisch und Grünschalmuschel in Hummersoße gegart	16 €

Salate

Kleiner frischer Markt-Salat nach Art des Hauses mit wechselnder Rohkost und Schinken und Gouda	9 €
Großer frischer Markt-Salat nach Art des Hauses mit wechselnder Rohkost und Schinken und Gouda	14 €
Großer Markt-Salat mit gebratenen Knoblauch-Champignons	15 €
...oder mit gebratenen Putenbrust-Streifen	16 €
...oder mit gebratenem Schweinefilet-Stückchen	17 €
...oder mit gebratenen Roastbeef-Stückchen	18 €
...oder mit gebröseltem Feta und verschiedenen Kernen	19 €
...oder mit gebratenen Grönland Shrimps	20 €

Frishes Geflügel (Zubereitung ca. 25-30 Minuten)

Hähnchen-Flügel nach Art des Hauses	1,50 € Stk.
Hähnchen-Schenkel nach Art des Hauses	4,50 € Stk.
Ein halbes Hähnchen nach Art des Hauses	9,90 €

Hauptspeisen

2 Schnitzel „Wiener Art“ frisch aus dem Schweinelachs	16 €
2 Schnitzel vom Schwein mit Champignon-Rahm-Soße	19 €
2 Schnitzel „Wiener Art“ von der Putenbrust	17 €
2 Schnitzel von der Putz mit Apfel-Calvados-Creme	20 €
3 rosa gebratene Schweinefilets mit Cognac-Amazonas Pfeffer-Soße	23 €

Rumpsteak „Gran Asado“ (≈250g-290g) mit Kräuter- oder Chili-Butter 26 €
...oder mit einer unseren hausgemachten Soßen 28 €

Rosa gebratene Lammlachse „Grass Fed“ unter sauce béarnaise 31 €

Zanderfilets gegart in Riesling-Hummer-Soße 27 €

Loup de mer gegart in Riesling-Hummer-Soße 28 €

Lachsschnitten gegart in Riesling-Hummer-Soße 29 €

Quartett von Edelfisch und Grünschalmuschel in Hummer-Shrimps-Soße 31 €

Curry-Reis-Pfanne in Tomatensud, mit Oliven und Feta (vegetarisch) 17 €

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 4 €

Pommes frites, Kroketten, Pommes Dauphines,

Fettuccine oder Curry-Reis 4 €

Buttergemüse 4 €

Beilagensalat 5 €

Desserts

Beschwipstes Sorbet 6 €

3 Bällchen gemischtes Eis (Fürst Pückler) mit Sahne 7 €

Vanille Eis mit Karamell Topping, lauwarmer Schokoladensoße, lauwarmen
Himbeeren oder mit cremigem Schuss (Baileys oder Eierlikör) 8 €

Lauwarmes Schokoladensoufflé an Vanille Eis und Sahne 9 €

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 13,90 €:

Schnitzel „Wiener Art“
Champignon-Rahm Schnitzel
Cognac-Pfeffer Schnitzel
Schnitzel mit Apfel-Calvados-Creme
Schnitzel mit sauce béarnaise

Steak-Karte

Donnerstag ist Steak-Tag

Alle folgenden argentinischen Rumpsteaks „Gran Asado“ mit Salat und frittierten Kartoffelbeilagen für 23,90 €:

Steak mit Kräuter- oder Chili-Butter
Steak mit Champignon-Rahm-Soße
Steak mit Cognac-Pfeffer-Soße
Steak mit sauce béarnaise

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