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 €

Frisches 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 Pute mit Apfel-Calvados-Creme	20 €
3 rosa gebratene Schweinefilets mit Cognac-AmazonasPfeffer-Soße	23 €

Rumpsteak „Gran Asado“ (≈250g-290g) mit Kräuter- oder Chili-Butter	27 €
…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.

<u>Zusätzliche Extras:</u>

Hausgemachte Kräuter- oder Chili-Butter	3 €
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 €

<u>Desserts</u>

Beschwipstes Sorbet	6 €
3 Bällchen gemischtes Eis (Fürst Pückler) mit Sahne	7 €
Vanille Eis mit Karamell Topping <u>oder</u> lauwarmer Schokoladensoße <u>oder</u> lauwarmen Himbeeren <u>oder</u> 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.

Alle Hauptspeisen und Salate bieten wir auch als Kleine/Senior-Portion an.
(Minus 1,50€ außer am Schnitzel- und Steaktag!)

Schnitzel-Karte

Mittwoch ist Schnitzel-Tag

Alle folgenden Schnitzel frisch aus dem Schweinelachs mit Salat
und frittierten Kartoffelbeilagen für 14,90 €:

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 24,90 €:

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!