Vorspeisen

Tagessuppe	6 €
Kontrastsuppe à la Chef	9 €
Tomate Mozzarella	9 €
Frisches Tomatensüppchen mit Grönland Shrimps	12 €
Feta unter hausgemachten Rosmarin-Knoblauch-Öl, dazu getrocknete Tomaten, Oliven und Paprika-Aioli	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 €
...oder mit Obst, darüber gebratene Putenbrust und warmen Apfel-Calvados-Topping	21 €

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 €
1 Schnitzel vom Schwein mit Schinken und Gouda in einer Sahnesoße gratiniert	20 €
2 Schnitzel „Wiener Art“ von der Putenbrust	17 €
2 Schnitzel von der Pute mit Apfel-Calvados-Creme	20 €
Cordon Bleu mit Schinken und Gouda frisch aus dem Schweinelachs	23 €
3 rosa gebratene Schweinefilets mit Cognac-AmazonasPfeffer-Soße	23 €
Dreierlei vom Schwein, Pute und Rind unter sauce béarnaise	25 €
Rumpsteak „Gran Asado“ (≈250g-290g) mit Kräuter- oder Chili-Butter	27 €
…oder mit einer unseren hausgemachten Soßen	28 €
…oder mit geschmorten Zwiebeln und/oder gebratenen Champignons	29 €
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 €
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.

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

Zusätzliche Extras:

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 €
Geschmorte Zwiebeln und/oder gebratene Champignons	5 €
Beilagensalat	5 €

Desserts

Beschwipstes Sorbet	6 €
3 Bällchen gemischtes Eis (Fürst Pückler) mit Sahne	7 €
Vanille Eis mit Karamell Topping oder lauwarmer Schokoladensoße oder lauwarmen Himbeeren oder 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	14 €

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 14,90 €:

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 24,90 €:

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!