

## Vorspeisen

<i>Tagessuppe</i>	6 €
<i>Kontrastsuppe à la Chef</i>	9 €
<i>Tomate Mozzarella</i>	9 €
<i>Frisches Tomatensüppchen mit Grönland Shrimps</i>	12 €
<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>	15 €
<i>Variation von Edelfisch und Grünschalmuschel in Hummersoße gegart</i>	16 €

## Salate

<i>Kleiner frischer Markt-Salat nach Art des Hauses mit wechselnder Rohkost und Schinken und Gouda</i>	9 €
<i>Großer frischer Markt-Salat nach Art des Hauses mit wechselnder Rohkost und Schinken und Gouda</i>	14 €
<i>Großer Markt-Salat mit gebratenen Knoblauch-Champignons</i>	15 €
<i>...oder mit gebratenen Putenbrust-Streifen</i>	16 €
<i>...oder mit gebratenem Schweinefilet-Stückchen</i>	17 €
<i>...oder mit gebratenen Roastbeef-Stückchen</i>	18 €
<i>...oder mit gebröseltem Feta und verschiedenen Kernen</i>	19 €
<i>...oder mit gebratenen Grönland Shrimps</i>	20 €
<i>...oder mit Obst, darüber gebratene Putenbrust und warmen Apfel-Calvados-Topping</i>	21 €

## 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>	9,90 €

## Hauptspeisen

2 Schnitzel „Wiener Art“ frisch aus dem Schweinelachs	18 €
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	20 €
2 Schnitzel von der Putz mit Apfel-Calvados-Creme	21 €
Cordon Bleu mit Schinken und Gouda frisch aus dem Schweinelachs	24 €
3 rosa gebratene Schweinefilets mit Cognac-AmazonasPfeffer-Soße	24 €
Dreierlei vom Schwein, Putz und Rind unter sauce béarnaise	26 €
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 ohne Haut 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)	18 €
Gemüseschnitzel unter der Haube von gebratenen Knoblauch-Champignons und Parmesan (vegetarisch)	19 €
Fettuccine mit hausgemachter Basilikum-Pesto (vegetarisch)	20 €

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 (Minus 1,50€) an.

### 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 <u>oder</u> lauwarmer Schokoladensoße <u>oder</u> lauwarmen Himbeeren <u>oder</u> 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.