

## Vorspeisen

Gulaschsuppe aus Schwein, Kartoffeln, Paprika und Karotten	8 €
Frisches Tomatensüppchen mit Grönland Shrimps	11 €
Shrimps gebraten in Kräuterbutter, dazu hausgemachte Paprika-Aioli	14 €
Rinder Carpaccio unter Grana Padano 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 Kochschinken und Gouda	9 €
Großer frischer Markt-Salat nach Art des Hauses mit wechselnder Rohkost und Kochschinken 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	4,90 € Stk.
Ein halbes Hähnchen nach Art des Hauses	9,90 €

## Hauptspeisen

2 Schnitzel „Wiener Art“ frisch aus dem Schweinelachs	18 €
2 Schnitzel vom Schwein mit Champignon-Rahm-Soße	19 €
2 Schnitzel „Wiener Art“ von der Putenbrust	20 €
2 Schnitzel von der Putz mit Apfel-Calvados-Creme	21 €
3 rosa gebratene Schweinemedallions mit Cognac-Amazonas Pfeffer-Soße	25 €

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 €

In Weißwein-Hummer-Soße gegarte Lachswürfel oder 27 €

Schollenfilets oder 28 €

Goldbarschfilets oder 29 €

Loup de mer 30 €

Quartett von Edelfisch und Grünschalmuschel in Hummer-Shrimps-Soße 32 €

Curry-Reis-Pfanne in Tomatensud, mit Oliven und Feta (vegetarisch) 19 €

Fettuccine mit hausgemachter Basilikum-Pesto (vegetarisch) 21 €

Zu allen Hauptspeisen reichen wir vorher einen Salat und als Beilagen reichen wir frittierte Kartoffelbeilagen, wahlweise reichen wir auch Fettuccine, Butter-Eierspätzle oder Curry-Reis.

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

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.

#### 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, Butter-Eierspätzle oder Curry-Reis 4 €

Buttergemüse 4 €

Beilagensalat 5 €

#### Desserts

Beschwipstes Sorbet 7 €

3 Bällchen gemischtes Eis (Fürst Pückler) mit Sahne 8 €

Vanille Eis mit Karamell Topping oder lauwarmer Schokoladensoße oder  
lauwarmen Himbeeren oder mit cremigem Schuss (Baileys oder Eierlikör) 9 €

Lauwarmes Schokoladensoufflé an Vanille Eis und Sahne 10 €