

Vorspeisen

| | |
|---|------|
| Suppe à la Chef | 8 € |
| Gemüsekartoffelpuffer an Salatbouquet und Sahnemeerrettich | 9 € |
| Frisches Tomatensüppchen mit Grönland Shrimps | 11 € |
| 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 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 € |
| ...oder mit Obst, darüber gebratene Putenbrust und warmen Preiselbeer-Rahm-Topping | 21 € |

Frisches Geflügel (Zubereitung ca. 25-30 Minuten)

| | |
|---|-------------|
| Hähnchen-Flügel nach Art des Hauses | 1,70 € 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 € |
| 1 Schnitzel vom Schwein mit Kochschinken und Gouda in einer Sahnesoße gratiniert | 20 € |
| 2 Schnitzel „Wiener Art“ von der Putenbrust | 23 € |
| 2 Schnitzel von der Putz mit Preiselbeer-Rahm-Soße | 24 € |
| | |
| Cordon Bleu mit Kochschinken und Gouda frisch aus dem Schweinelachs | 26 € |
| | |
| 3 rosa gebratene Schweinemedallions mit Cognac-Amazonas Pfeffer-Soße | 26 € |
| Dreierlei vom Schwein, Putz und Rind unter sauce béarnaise | 28 € |
| | |
| Rumpsteak „Gran Asado“ (≈250g-290g) mit Kräuter- oder Chili-Butter | 28 € |
| ...oder mit einer unseren hausgemachten Soßen | 29 € |
| ...oder mit geschmorten Zwiebeln und/oder gebratenen Champignons | 30 € |
| | |
| Rosa gebratene Lammlachse „Grass Fed“ unter sauce béarnaise | 32 € |
| | |
| In Weißwein-Hummer-Soße gegarte: | |
| Lachswürfel <u>oder</u> | 29 € |
| Goldbarschfilets <u>oder</u> | 30 € |
| Loup de mer | 31 € |
| Quartett von Edelfisch und Grünschalmuschel in Hummer-Shrimps-Soße | 33 € |
| | |
| Curry-Reis-Pfanne in Tomatensud, mit Oliven und Feta (vegetarisch) | 19 € |
| | |
| Duett von Gemüseschnitzel und Kartoffelpuffer unter der Haube von gebratenen Knoblauch-Champignons und Grana Padano (vegetarisch) | 20 € |
| | |
| 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.

Zusätzliche Extras:

| | |
|---|-----|
| Ketchup oder Mayonnaise oder Sahnemeerrettich | 1 € |
| Hausgemachte Kräuter- oder Chili-Butter | 3 € |
| Hausgemachte Paprika-Aioli | 3 € |
| Soßen: Champignon-Rahm; Cognac-Pfeffer; Preiselbeer-Rahm; Béarnaise | 4 € |
| Pommes frites; Kroketten; Pommes Dauphines; Fettuccine, Butter-Eierspätzle oder Curry-Reis | 4 € |
| Buttergemüse | 4 € |
| Geschmorter Zwiebeln und/oder gebratene Champignons | 5 € |
| Beilagensalat | 5 € |

Desserts

| | |
|--|------|
| Beschwipstes Sorbet | 7 € |
| 3 Bällchen gemischtes Eis (Fürst Pückler) mit Sahne | 8 € |
| Vanille Eis mit Karamell Topping <u>oder</u> lauwarmer Schokoladensoße <u>oder</u> lauwarmen Himbeeren <u>oder</u> mit cremigem Schuss (Baileys oder Eierlikör) | 9 € |
| Gemischtes Eis unter frischem Obst | 10 € |
| Lauwarmes Schokoladensoufflé an Vanille Eis und Sahne | 10 € |
| Hausgemachte Crème Brûlée mit Sahne | 10 € |
| Crêpes gefüllt mit Vanille Eis und kleinem Schuss, garniert mit Obst und Schlagobers | 15 € |

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.