

## Vorspeisen

Suppe à la Chef	8 €
Bruschetta mit Knoblauch, Tomaten und Schalotten	10 €
Gemüsekartoffelpuffer an Salatbouquet und Sahnemeerrettich	11 €
Frisches Tomatensüppchen mit Grönland Shrimps	12 €
Feta unter hausgemachten Rosmarin-Knoblauch-Öl, dazu getrocknete Tomaten, Oliven und Paprika-Aioli	14 €
Garnelen gebraten in Kräuterbutter, dazu hausgemachte Paprika-Aioli	16 €
Rinder Carpaccio unter Grana Padano Flakes und weißem Balsamico	18 €
Variation von Edelfisch und Grünschalmuschel in Hummersoße gegart	19 €

## 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 €
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 €
...oder mit gebratenen Roastbeef-Stückchen	25 €
...oder mit gebratenen Garnelen in Kräuterbutter	29 €

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 oder Cognac-Cocktail-Soße	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.