

Vorspeisen

Rinderkraftbrühe mit Leberknödel 1,2,4,5,12, **5,90 €**

Kürbiscremesüppchen mit Kernöl - Vegetarisch - **5,90 €**

**„Vitello Tonato“ marinierte Kalbfleischscheiben in cremiger Thunfischsoße
mit Zitrone und Kapern** 1,4,5,6,12, **16,90 €**

**Gebratene Jakobsmuscheln
mit Mangochutney und Pflücksalat** 4,5,6,8,9,14, **17,50 €**

**Bunt gemischte Blattsalate mit Kresse und Sprossen
mit Körner und unserem Kräuterdressing mariniert** 1,4,5,12,13,

- **Mit gebratenen Pilzen** **15,90 €**
- **Mit gebratenen Putenbruststreifen** **17,20 €**
- **Mit gebratenen Rinderstreifen** **19 €**
- **Mit gebratenen Garnelen** **19,80 €**

- **Bunter Beilagensalat** **5,40 €**

Zu allen Vorspeisen und Salaten reichen wir Gebäck

Fisch / Krustentiere und Meer

Mit Kräutern und Knoblauch gebratene Garnelen in
Strauchtomatenbuttermilchrahmsauce auf Spaghetti 4,5,8,11,13, 24,90 €

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet auf Gartengurkengemüse in
Silvanerrahmsauce und sautierte Butterkartoffel 1,2,3,4,5,9,13 26,90 €

Vegetarisch

Gnocchi „Tikka Masala“ mit reichlich geschwenktem Gemüse
in einer würzigen Note von Curry & Kokosnuss 1,2,3,4,5,6,11, 18 €

Vegan

Falafel – Bowl knusprig gebackene Falafelbällchen mit Currycous – cous
an Tomaten - Gurkensalat und Guacamole 1,7,12 18 €

Fleisch

**Schnitzel „Wiener Art“ vom Jungschweinerücken in Fassbutter gebraten
mit Pommes Frites und Blattsalaten 17,80 €**

**Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken in Champignonrahm mit
Gartenkräutern dazu Pommes Frites und Blattsalate_{1,4,5,6,11,12,} 19,50 €**

Cordon Bleu mit Schinken und Käse gefüllt, Pommes Frites und Salat_{1,2,4,5,12,} 19,90 €

**Gerne bereiten wir ihnen die Schnitzel
von der Putenbrust gegen einen Aufpreis von 2 € zu**

**Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken in Butter gebraten mit Preiselbeeren,
Blattsalaten und Bratkartoffel_{1,4,5,6,11,12,} 27,80 €**

**In Portwein geschmorte Ochsenbäckchen
auf cremigem Wirsinggemüse mit Kartoffelknödel_{1,2,4,5,12,12,} 23,60 €**

**Ofenfrisches knuspriges Schäufole in Biersoße
mit Specksauerkraut und Kartoffelknödel_{1,2,4,5,12,12,} 19,90 €**

**Rumpsteak vom Weiderind mit Zwiebeln & Kräuterbutter
dazu Bratkartoffel und Blattsalate_{1,4,5,6,11,12} 29,80 €**

Was Süßes zum Schluss

„Affogato“ Salz - Caramelleis mit Espresso übergossen _{4,11}	6 €
Ofenfrische Butterstreusel mit einer großen Kugel Vanilleeis _{1,2,3,4,11}	7,90 €
Heiße Himbeeren mit einer großen Kugel Vanilleeis	8,50 €
Ofenfrisches Schokoladenküchlein mit Himbeerensorbet _{1,2,3,4,11}	8,50 €
Crème brûlée von der Vanille mit Mangosorbet _{4,11}	8,50 €
Cremiges Zitronensorbet mit Wodka aufgefüllt	6,90 €
Nussbecher mit Walnusseis und Vanilleeis, Sahne und Nusslikör _{1,2,4,11}	8,50 €

Vesperkarte

**Hackbraten in Schmorzwiebelsoße
mit Pommes Frites und Salat** 1,2,4,5,12,

13,90 €

1 Paar Wildbratwürste mit Sauerkraut und Kartoffelstampf 1,2,4,5,12,

13,80 €

Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettich und kleiner Salatgarnitur 1,2,3,5,

14 €

**Mit Honig Gratiniertes Ziegenkäse auf Birnensenf
mit Walnüssen und kleinem Salat** 1,2,3,5,

13,50 €

Liebe Gäste,

**gerne packen wir ihnen die nicht verzehrten Speisen für Zuhause ein, aufgrund
der Verpackungsmaterialpreise müssen wir ihnen dafür 0,50 € berechnen.**