

Vorspeisen

Aioli, Peperoni und Oliven mit Röstbrot serviert

5,50

Karamellisierter Ziegenkäse auf Apfel-Mango Chutney

7,50

Gratinierter griechischer Fetakäse
auf buntem Ofengemüse, und hausgemachtem Basilikum-Pesto

7,50

Bunte Crostini Platte

Lachs, Schafskäse, Tomate, Pilze

8,00

Rucola-Curry-Süppchen

mit gebratener Garnele

6,50

bunt gemischt Vorspeisenplatte

pro Person 7,80

Büffelmozzarella

auf Rucola, Tomaten und Basilikum-Pesto

10,00

Kleine Gerichte

Kleines Schnitzel vom Schwein
mit Pommes-frites oder hausgemachten Spätzle und Bratensoße
8,50

3 Hausgemachte gebratene Maultaschen
mit Kartoffelsalat und Zwiebelsoße
12,00

Flammkuchen

Klassisch mit Speck und Zwiebeln
7,50
Steinchampignons, Parmaschinken, Rucola, Parmesan
9,00

Strammer Max auf Bauernbrot
mit Wachholderschinken, 2 Spiegeleiern und Gewürzgurken
10,00

Handkäse mit Musik,
Butter und Bauernbrot
8,00

Wurstsalat bunt garniert
wahlweise mit Pommes-frites oder Bratkartoffeln
9,00

Salate

Beilagen Salat

bunt garniert, mit Körner, Tomaten und roten Zwiebeln

4,00

Großer Marktsalat

bunt garniert, mit Körner, Tomaten und roten Zwiebeln

6,00

Salat „Salmon“

mit gebratener Lachstranche und Honig-Senfsoße

12,00

Salat „Vital“

mit gebratene Putenbruststreifen an Schmand-Dip

9,00

Salat Ziegenkäse

gratinierter Ziegenkäse mit Honig und gerösteten Nüssen

9,00

Salat Gamba

4 gebratene Riesengarnelen pikant gewürzt

14,00

Hauptgänge

Sonntagsbraten immer frisch aus dem Ofenrohr

täglich wechselnd

15,50

Gegrillte Schweinelendchen

auf Steinchampignon Soße und Kartoffelkroketten

15,50

Grillspieß von der Putenbrust

auf Parmesan-Risotto und buntem Gemüse

15,00

Gekochter Tafelspitz

in klassisch heller Meerrettich Soße und Butterkartöffelchen

16,00

Argentinischer Grillspieß

mit Schafskäse, Peperoni und Oliven, dazu servieren wir Pommes-frites

17,50

Wiener Schnitzel

vom Kalb 16,00 | vom Schwein 13,00

serviert mit kleinem Salat und Preiselbeeren

Wahlweise mit:

Pommes-frites, haugemachtem Kartoffelsalat

oder Salzkartoffeln

und

Rahmsoße, Bratensoße,

Champignonsoße oder Pfeffersoße

Bayrische Schweinshaxe
mit 2erlei Knödeln und Bratensoße
18,50

Zwiebelrostbraten
mit Pfannenzwiebeln in dunkler Bratensoße
und hausgemachten Spätzle
18,00

Gebratene Lamm-Koteletts
auf Bohnen-Kartoffelgemüse und Kräuter-Jus
22,00

Steakspezialitäten

Argentinisches Rumpsteak 250 g
mit Kräuterbutter, Pfeffersoße oder Schmorzwiebeln
19,00

Argentinisches Rumpsteak 350 g
mit Kräuterbutter, Pfeffersoße oder Schmorzwiebeln
24,00

Argentinisches Filetsteak 200 g
mit Kräuterbutter, Pfeffersoße oder Schmorzwiebeln
30,00

Wählen Sie zu unseren Steakspezialitäten
aus folgenden Beilagen:

<p>Pommes-frites, Bratkartoffeln Ofenkartoffel mit Schmand, Kartoffelkroketten oder Salzkartoffeln</p>
--

Fisch und Vegetarisch

Gegrillte Lachstranche
auf Ofengemüse und Petersilienkartoffeln
16,00

gebratene Doraden Filets
auf orientalischem Cous-Cous und Rucola
14,00

Andalusischer Garnelentopf
6 gegrillte Garnelen in einem pikanten Tomaten-Sud
und gebackenen Kartoffeln
21,00

Wolfsbarsch am Stück gebraten
mit gebackenen Kräuterkartoffeln und Ofengemüse
20,00

Ziegenkäse Omelette
an kleinem Salatbukett, bunt garniert
12,00

Original Berner Kartoffelrösti
in der Pfanne serviert mit Schafskäsekreme und Tomaten-Relisch
12,50

Tagliatelle Waldpilze
mit gebratenen Pilzen in leichter Rahmsoße, Rucola und Parmesan
14,50

Dessert

Erfrischende Mascarpone-Creme

auf Mango-Limettensalat

6,00

„Heiße Liebe“

Vanillecremeeis mit heißen Himbeeren und Schlagobers

5,50

Mousse au Chocolat im Weck Glas

auf Vanillecreme und hausgemachtem Rumtopf

6,00

Creme Brûlée

mit Kirschkompott

5,50

Alle Preise in € inkl. MwSt.