

# Suppen

*Geeiste Gurkensuppe*<sup>(A,G)</sup>

mit Dillspitzen

€ 3,50

*Fruchtige Tomatensuppe*<sup>(6)(G,A)</sup>

mit Pinien- Schmand

€ 4,80

# Vorspeisen

*„Caprese“*<sup>(1)(G)</sup>

Tomate- Mozzarella mit frischem Basilikum,  
Olivenöl und Balsamico

€ 7,50

*Carpaccio vom Rind*

an Rucola, Pinienkernen,  
Olivenöl und Balsamico

€ 10,50

*Wildkräutersalat*<sup>(1,3,4,6)</sup>

mit Himbeer- Balsamico- Dressing

€ 9,80

*Gebackener Camembert*<sup>(1,2,3,4)(A,G,K)</sup>

mit Preiselbeersahne

€ 6,50



# Salat

*Große Salatvariation*<sup>(1,3)(G)</sup>  
mit gebratener Hähnchenbrust  
und Limetten- Joghurt- Dressing  
€ 10,80

*Große Salatvariation*<sup>(1,6)(G)</sup>  
mit gebratenen Riesengarnelen  
und Knoblauch- Dressing  
€ 12,90

# Fleisch

*Gebratene  
Medaillons vom Schwein*<sup>(1)(G,C,A)</sup>  
auf Rahmchampignons und Kroketten  
€ 13,50

*Backkartoffel*<sup>(1,3)(G,A)</sup>  
mit Putenbruststreifen  
und hausgemachter Sour cream  
€ 9,60

*Argentinisches Rumpsteak*<sup>(1,2)(G,A)</sup>  
250g  
mit Kräuterbutter  
und Backkartoffeln mit hausgemachter Sour Cream  
€ 23,00  
Unter Vorbehalt!



# Fisch

**Matjesfilet**<sup>(1,6)(G,K,A)</sup>  
an Apfel- Schmand- Sauce  
und Kürbiskern- Rösti  
€ 10,90

**Gebratenes  
Filet vom Zander**<sup>(A,L,G)(2,1)</sup>  
auf Fenchel- Meerrettich- Rahm  
und Kurkumareis  
€ 14,50

**Gebratenes  
Filet vom Wildlachs**<sup>(A,G,C,D)(3)</sup>  
mit Gorgonzolasauce und Penne  
€ 13,50

# Dessert

**Kleiner Pfannkuchen**<sup>(2,6)(A,C,G)</sup>  
auf Himbeerspiegel  
und Vanille- Eis  
€ 5,00

**Erdbeer- Rhabarber- Grütze**<sup>(G)(1,2,4)</sup>  
mit Vanille- Sauce  
€ 5,00

1 Konservierungsstoff, 2 Geschmacksverstärker, 3 Antioxidationsmittel, 4 Farbstoff, 5 Phosphat, 6 Süßungsmittel, 7 koffeinhaltig, 8 chininhaltig, 9 Phenylalaninquelle,

A: Gluten, B: Krebstiere, C: Eier, D: Fische, E: Nüsse, F: Soja, G: Milch, H: Schalenfrüchte, I: Sellerie, J: Senf, K: Sesamkörnern, L: Schwefeldioxid, M: Lupinen, N: Weichtiere

