



Vorspeisen und Suppen

Außer Mittags an Sonn- und Feiertagen

<i>Hauchzartes Carpaccio vom Mareo Rinderfilet mit Olivenöl, Zitrone und grobem Pfeffer</i>	<i>14,90 €</i>
<i>Norwegischer Räucherlachs an hausgemachten Röstitalern mit Honig – Senfsauce</i>	<i>10,50 €</i>
<i>Eismeer Shrimps in Cocktailsauce mit frischer Ananas</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Picandou frische Ziegenkäsetaler gebraten im knusperigen Honigmantel an frischen Feigen</i>	<i>9,00 €</i>
<i>Kartoffelsuppe mit gebratenen Steinpilzen</i>	<i>4,20 €</i>
<i>Klare Ochsenschwanzsuppe</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Tagessuppe</i>	<i>3,50 €</i>



Salatvariationen

*Rosa gebratene Tranchen von der Entenbrust
an einem Intermezzo von Blattsalaten* 12,50 €

*Frische Salate der Saison serviert mit
gebratenen Meerbarben Filets, Balsamico - Limettenglace* 13,00 €

*Bunte Salate
mit gebratenen Streifen von der Kalbsleber* 13,50 €

Zu allen Salaten reichen wir hausgebackenes Brot

Vegetarisch

*Gegrilltes Marktgemüse mit Gewürz – Gremolata
und gehackten Nüssen
dazu eine Folienkartoffel und Schnittlauch Schmand* 12,00 €

*Waldpilzragout auf einem Kartoffelrösti
frisch aus der Pfanne mit einem bunten Salat* 13,00 €



Kalb von seiner besten Seite

*Rosa gebratene Medaillons vom Kalbsfilet
auf Café de Paris Butter mit Herzoginkartoffeln
und glaciertem Minigemüse* 24,50 €

*Gebratene Kalbsleber von der Peters Farm
auf Calvados Sauce an karamellisiertem
Apfel – Zwiebelgemüse dazu
sahniges Kartoffelselleriepüree und einen
frischen Salat* 19,90 €

„Original Wiener Schnitzel“ 20,50 €
*knusperig gebratenes Kalbsschnitzel serviert mit
Bratkartoffeln und frischen Salaten vom Markt*



Lust auf Lamm oder Poroco Iberico

- | | |
|---|----------------|
| <i>Rosa gebratener Lammrücken
mit einer Kräuterkruste serviert mit Rosmarinkartoffel
und einem Gemüse
von Kenia Böhnchen und Kirschtomaten</i> | <i>25,50 €</i> |
| <i>Geschmorte Lamm Haxe in Thymianjus
dazu Kartoffelgratin und
Speckböhnchen</i> | <i>17,90€</i> |
| <i>Saftiges Filet vom Porco Iberico
(Edles spanisches Freilandschwein)
auf einer Trüffelsauce
serviert mit Herzoginkartoffeln
und glacierten Möhrchen</i> | <i>26,50 €</i> |



Aus dem Netz des Fischers

- Gebratenes Filet vom schottischen Lachs Label Rouge
mit zwei Garnelen
auf einer feinen Rieslingsauce
serviert mit Butterkartoffeln und Tomatenspinat
(Label Rouge ist ein Gütesiegel für hochwertige Produkte mit
Herkunftsgarantie)* 22,50 €
- Auf der Haut gebratenes Zanderfilet
mit zerlassener Butter,
auf Champagnerkraut und Petersilienkartoffeln* 19,90 €
- Gedünstetes Schellfischfilet in Dijon – Senfsauce
dazu Schnittlauchkartoffeln und einen frischen Salat* 19,50 €

Unsere Empfehlung

Fischers Fritz

*Nordseekrabben, ein Stück geräucherter Aal,
Scheiben vom norwegischen Räucherlachs
serviert mit Rührei oder Spiegelei
dazu Brot und Butter*

18,50 €



Saftige Steaks vom Grill

<i>Maredo Rumpsteak</i> <i>gebraten mit einem kleinen Fettrand</i>	<i>ca. 250 g</i>	<i>24,50 €</i>
<i>Maredo Rumpsteak</i> <i>gebraten mit einem kleinen Fettrand</i>	<i>ca. 320 g</i>	<i>26,50 €</i>
<i>Maredo Rinderfilet</i>	<i>ca. 220 g</i>	<i>28,50 €</i>
<i>Gemischter Filetspieß vom Rind und Schwein</i>		<i>24,50 €</i>

*Zu allen Steakgerichten reichen wir Kräuterbutter oder Pfefferrahmsauce
und nach Wahl Pommes Frites oder eine Folienkartoffel mit Schnittlauch
Schmand dazu einen Salat der Saison*

Surf and Turf

*Zwei Medaillons vom Maredo Rinderfilet
garniert mit Garnelen auf Sauce Choron
und gebratenen Kartoffelscheiben
dazu einen Wildkräutersalat*

29,50



Beliebte Gerichte unserer Stammgäste

*Zart gebratene Medaillons vom Schweinefilet
mit grünem Pfeffer in Rahm,
frischen Champignons dazu Bratkartoffeln* 18,50 €

*Glacierte Barbarie Entenbrust (rosa gebraten)
auf Orangen Pfeffersauce
serviert mit gebratenen Kartoffelscheiben und Romanescoröschen* 19,80 €

*Schnitzel frisch aus der Pfanne mit Waldpilzen in Rahm
dazu Bratkartoffeln und frische Blattsalate* 14,90 €

*Kalt aufgeschnittenes Roastbeef mit hausgemachter
Remouladensauce und Bratkartoffeln ** 12,90 €

** Außer Mittags an Sonn- und Feiertagen*

Das Angebot für unsere kleinen Gäste Bis zwölf Jahre

*auch wir Kids haben Klassiker
„Pommes Fritz“ Rot – Weiß* 2,50 €

*„Schweinchen Dick“ kleines Schnitzel mit Pommes Frites
dazu frisches Gemüse oder Salate vom Markt
oder Erbsen und Möhren* 6,90 €

*Gebratene Hähnchenbrust in Tomatensauce
auf hausgemachten Bandnudeln* 5,50 €

*„Räuberteller“ ein leerer Teller mit Besteck und Du kannst bei
Mama und Papa räubern* 0,00 €



Süßes Finale

<i>Lauwarmes Pflaumenkompott mit Zimtrahmeis</i>	<i>5,90 €</i>
<i>Mousse von der Zartbitterschokolade mit marinierten Himbeeren</i>	<i>6,90 €</i>
<i>Vanillecremeeis im Rohrzuckermantel auf Caramelsauce</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Duett vom Sorbet mit frischen Früchten</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Diverse Eissorten Carte D´or pro Kugel</i>	<i>1,80 €</i>
<i>Portion Sahne</i>	<i>0,50 €</i>