



Starter und Suppen

Außer Mittags an Sonn- und Feiertagen

*Hauchzartes Carpaccio vom Wagyu Rind
mit Olivenöl, Zitrone und grobem Pfeffer* 14,90 €

*Ein halbes Dutzend Weinbergschnecken
mit Café de Paris Butter* 7,90 €

*Matjestatar auf rote Bete Carpaccio
mit Meerrettich Schmand* 8,90€

*Picandou frische Ziegenkäsetaler
gebraten im knusperigen Honigmantel
an Feldsalat mit Kürbiskernöl* 10,50 €

Klare Ochsenchwanzsuppe 4,90 €

Kartoffelrahmsuppe mit Krabben 5,50 €

Tagessuppe 3,90 €

Zu allem reichen wir hausgebackenes Brot



Salate und Vegetarisch

Frische Wildkräutersalate:

mit rosa gebratenen Lammkoteletts 14,90 €

mit Schafskäse, Oliven und roten Zwiebeln 10,90 €

mit gebratenen Streifen vom Rinderfilet 14,90 €

Zu allen Salaten reichen wir unser Hausdressing und frisch gebackenes Brot

Vegetarisch

Bandnudeln mit Zucchini, Kirschtomaten und Pesto 10,50 €

Folienkartoffel mit Kräuter Schmand und frischem Schmorgemüse 11,50 €

Knusperiges Käseschnitzel 13,50 €
auf einer fruchtigen Currysauce
dazu Basmatireis und Blattsalate mit frischen Früchten



Kalb und Lamm

<i>Saltimbocca „a la Romana“ gebratenes Kalbsschnitzel mit Schinken und Salbei serviert mit Romanescoröschen und Gnocchi</i>	<i>21,90 €</i>
<i>Gebratene Kalbsleber von der Peters Farm auf Calvados Sauce an karamellisiertem Apfel – Zwiebelgemüse dazu sahniges Kartoffelselleriepüree und einen frischen Salat</i>	<i>20,90 €</i>
<i>„Original Wiener Schnitzel“ knusperig gebratenes Kalbsschnitzel serviert mit Bratkartoffeln und frischen Salaten vom Markt</i>	<i>20,50 €</i>
<i>Gebratenes Karree vom Salzwiesenlamm in einer Kräuterkruste dazu Rosmarinkartoffeln und Speckböhnchen</i>	<i>25,50 €</i>
<i>Lammfilet rosa gebraten an einer Thymianjus dazu Rosmarinkartoffeln und Kenia Böhnchen mit Kirschtomaten</i>	<i>26,90 €</i>



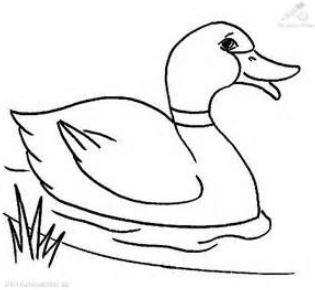
Traditionelle Gerichte

<i>Zart gebratene Medaillons vom Schweinefilet mit grünem Pfeffer in Rahm, gebratenen Champignons und Bratkartoffeln</i>	<i>19,90 €</i>
<i>Schnitzel frisch aus der Pfanne mit Champignons in Rahm dazu Bratkartoffeln und einen Salat</i>	<i>14,90 €</i>
<i>Kalt aufgeschnittenes Roastbeef hausgemachte Remouladensauce und Bratkartoffeln</i>	<i>13,50 €</i>
<i>Cordon Bleu mit Pommes Frites und einem Salat</i>	<i>15,50 €</i>

Klassiker für Kid's (bis 12 Jahre)

<i>Pommes Frites „rot – weiß“</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Spaghetti mit hausgemachter Bolognese</i>	<i>6,90 €</i>
<i>„Schweinchen Dick“ kleines Schnitzel mit Pommes Frites dazu frisches Gemüse oder Salate vom Markt</i>	<i>7,50 €</i>
<i>„Räuberteller“ ein leerer Teller mit Besteck und du kannst bei Mama und Papa räubern</i>	<i>00,00 €</i>

Jedes Kindergericht versüßen wir mit einer Kugel Eis



Ente gut – alles Gut

*frische, halbe, knusperig gebratene
Landente
mit Beilagen*

19,90 €

*Glacierte Barbarie Entenbrust (rosa gebraten)
auf Honig - Thymiansauce
serviert mit Schupfnudeln
und einem Bohnen – Birnen – Gemüse*

21,50 €



Saftige Steaks vom US – Rind

Ein Spitzenprodukt für den Steakfreund

Black Angus Rumpsteak ca. 250 g 27,50 €
gebraten mit einem kleinen Fettrand

Black Angus Rumpsteak ca. 320 g 30,50 €
gebraten mit einem kleinen Fettrand

Black Angus Rinderfilet ca. 220 g 32,50 €

Alle Preise inklusive Beilagen

Bitte wählen Sie Ihre Beilagen:

*Pommes Frites
Bratkartoffeln
Folienkartoffel
Kräuterbutter
Pfeffersauce*



Aus Fluss und Meer

*Gebratenes Filet vom schottischen Lachs Label Rouge 23,50 €
mit zwei Garnelen auf einer feinen Riesling Sauce
serviert mit Butterkartoffeln und Blattspinat*

*Auf der Haut gebratenes Zanderfilet 20,90 €
an zerlassener Butter dazu Champagnerkraut mit frischen
Trauben und Kartoffel – Selleriepüree*

*In Zitronenbutter gebratenes Schollenfilet 19,50 €
„Finkenwerder Art“ mit Schwenkkartoffeln
und einem Wildkräuter Salat*

Unsere Empfehlung

Miesmuscheln

*Miesmuscheln gebraten mit Speck und Zwiebeln
an Aioli und hausgebackenem Brot*

*Portion 15,90 €
kleine Portion 8,90 €*



Süßes Finale

<i>Lauwarmes Pflaumenkompott mit Zimteis</i>	<i>5,90 €</i>
<i>Mousse von der Zartbitterschokolade mit marinierten Himbeeren</i>	<i>6,90 €</i>
<i>Vanilleeis im Rohrzuckermantel auf Caramelsauce</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Schokoküchlein mit Walnuss Eis mit Schokoladensauce</i>	<i>5,90 €</i>
<i>Diverse Eissorten Carte D'or pro Kugel</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Portion Sahne</i>	<i>0,50 €</i>