



Starter und Suppen

Außer Mittags an Sonn- und Feiertagen

<i>Picandou - gebackener Ziegenkäse mit karamellisierten Feigen an frischem Feldsalat</i>	<i>10,50 €</i>
<i>6 Weinbergschnecken im Pfännchen mit Café de Paris Butter und frischem Weißbrot Balken</i>	<i>8,50 €</i>
<i>Variationen vom Edelfisch (kalt) Ein Stück geräucherter Aal, Scheiben vom Graved Lachs und marinierte Garnelen an Feldsalat</i>	<i>14,50 €</i>
<i>Hauchzartes Carpaccio vom US Rind mit würziger Kräutermarinade</i>	<i>13,90 €</i>
<i>Fruchtige Tomatensuppe mit einer Sahnehaube und Gin abgeschmeckt</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Karotten-Chili Suppe mit Nordseekrabben</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Tagessuppe</i>	<i>4,50 €</i>



Zu allen Gerichten reichen wir hausgebackenes Brot

Salate und Vegetarisch

Frische Blattsalate der Saison:

<i>mit gebratenen Garnelen und Sweet-Chilli-Sauce</i>	<i>15,50</i>
	<i>€</i>
<i>mit gebratenen Rinderfiletstreifen vom Grill</i>	<i>14,50</i>
	<i>€</i>
<i>mit gebratener Maishähnchenbrust und frischen Früchten an Himbeerdressing</i>	<i>13,50</i>
	<i>€</i>

Zu allen Salaten reichen wir hausgebackenes Brot

Vegetarisch

<i>Ofenkartoffel mit Kräuterschmand und frischem Schmorgemüse</i>	<i>11,50</i>
	<i>€</i>
<i>Hausgemachte Rösti mit gebratenen, frischen Champignons</i>	<i>12,50</i>
	<i>€</i>



*Knuspriges Käseschnitzel
auf einer fruchtigen Currysauce dazu Basmatireis
und Blattsalate mit frischen Früchten*

13,50
€

Kalb von seiner besten Seite

*Cordon Bleu vom Kalb
mit Schinken und Käse gefüllt,
dazu Buttererbsen und Pommes Frites*

23,50
€

*Gebratene Kalbsleber von der Peters Farm
auf Calvados Sauce an karamellisiertem
Apfel – Zwiebelgemüse, dazu sahniges
Kartoffel Sellerie Püree und einen frischen Salat*

22,50
€

*„Original Wiener Schnitzel“
knusprig gebratenes Kalbsschnitzel serviert
mit Bratkartoffeln und einen frischen Salaten*

22,90
€

*Tournedos vom Kalbsfilet mit einem Spargel-Pilz
Ragout und Schwenkkartoffeln*

26,50
€



Traditionelle Gerichte

*Schweineschnitzel aus der Pfanne mit frischen Champignons
in Rahm, Spiegelei, Bratkartoffeln und einen frischen Salat* 16,50
€

*Filetspitzen vom Schwein und Rind an einer bunten
Pfeffersauce, serviert mit Spätzle und einen Salatteller* 18,00
€

*Zart gebratene Medaillons vom Schweinefilet
an einer Cognac-Rahmsauce, dazu Kaiserschoten und
Herzogin Kartoffeln* 20,50
€

*Kalt aufgeschnittenes Roastbeef
mit hausgemachter Remouladensauce und Bratkartoffeln* 13,50
€

Klassiker für Kids (bis 12 Jahre)

*Kleines Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes Frites,
Rahmgemüse oder einen kleinen Salat* 8,50
€



Gebratenes Hähnchenbrustfilet 7,50
mit Tomatensauce und Basmatireis €

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

Jedes Kindergericht versüßen wir mit einer Kugel Eis

Saftige Steaks vom US – Rind

Ein Spitzenprodukt für den Steakfreund

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

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

US Rinderfilet ca. 220 g 32,50 €

Alle Preise inklusive Beilagen

Bitte wählen Sie Ihre Beilagen:

Pommes Frites

Kräuterbutter



*Kartoffelecken
Bratkartoffeln
Ofenkartoffel*

*Pfeffersauce
Kräuterschmand*

Aus Fluss und Meer

*Seesaibling Filet vom Grill an Zitronenbutter, dazu
Bio Kartoffeln und einen frischem Feldsalat* 23,50 €

*Gebrautes Kabeljaufilet an Schwerter Senfsauce,
serviert mit Salzkartoffeln und einem frischen Salat* 24,90 €

*Filet vom Loup de Mer an einer Hummersauce mit
Scheiben von bunten Möhren, grünem Spargel und
Butterkartoffeln* 23,90 €

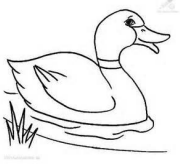


Fischvariationen vom Grill 25,90 €
an einer Tomaten-Basilikum Sauce
dazu Paprika-Zucchini Gemüse und Basmatireis

Lust auf Lamm

Rücken vom Salzwiesenlamm
mit einer Kräuterkruste, dazu Prinzessbohnen und
Rosmarinkartoffeln 25,90
€

Geschmorte Lammhaxe vom Salzwiesen Lamm
in Thymianjus, dazu Paprika -Zucchini Gemüse
und Drillinge 22,50
€



Ente gut - alles Gut

*Knusprig gebratene ½ Landente
mit Beilagen nach Wahl
€*

20,90