



Starter und Suppen

Außer Mittags an Sonn- und Feiertagen

<i>Picandou - gebackener Ziegenkäse</i>	<i>10,50</i>
€ <i>mit karamellisierten Feigen an frischem Feldsalat</i>	
<i>6 Weinbergschnecken im Pfännchen</i>	<i>8,50</i>
€ <i>mit Café de Paris Butter und frischem Weißbrot Balken</i>	
<i>Hauchzartes Carpaccio vom US Rind</i>	<i>13,90</i>
€ <i>mit würziger Kräutermarinade</i>	
<i>Tuna Tartar, das Beste vom Thunfisch Filet</i>	<i>14,50</i>
€ <i>an Avocado-Mango Salat</i>	
<i>Getrüffelte Kartoffelsuppe</i>	<i>6,50</i>
€	
<i>Cremesuppe vom Atlantikhummer</i>	<i>6,00</i>
€	
<i>Tagessuppe</i>	<i>4,50</i>
€	



Zu allen Gerichten reichen wir hausgebackenes Brot

Kalb von seiner besten Seite

<i>Cordon Bleu vom Kalb mit Schinken und Käse gefüllt, dazu Buttererbsen und Pommes Frites</i>	<i>23,50 €</i>
<i>Gebratene Kalbsleber von der Peters Farm auf Calvados Sauce an karamellisiertem Apfel – Zwiebelgemüse, dazu sahniges Kartoffel - Sellerie Püree und einen frischen Salat</i>	<i>22,50 €</i>
<i>„Original Wiener Schnitzel“ knusprig gebratenes Kalbsschnitzel serviert mit Bratkartoffeln und einen frischen Salaten</i>	<i>22,90 €</i>



*Tournedos vom Kalbsfilet
auf Morchelrahmsauce, grüner Spargel
und Schwenkkartoffeln* 26,50
€

Traditionelle Gerichte

*Schweineschnitzel frisch aus der Pfanne
mit frischen Champignons, dazu Bratkartoffeln
und einen frischen Salat* 16,50
€

*Filet Stroganoff, Filetspitzen vom Rind und Schwein,
serviert mit Salzkartoffeln und frischen Blattsalaten* 19,50
€

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

*Kalt aufgeschnittenes Roastbeef
mit hausgemachter Remouladensauce und Bratkartoffeln* 14,50
€

Klassiker für Kids (bis 12 Jahre)



<i>Kleines Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes Frites, Rahmgemüse oder einen kleinen Salat</i>	<i>8,50 €</i>
<i>Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Tomatensauce und Basmatireis</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

Saftige Steaks vom US – Rind

Ein Spitzenprodukt für den Steakfreund

<i>US Rumpsteak</i>	<i>ca. 250 g</i>	<i>27,50 €</i>
<i>gebraten mit einem kleinen Fettrand</i>		
<i>US Rumpsteak</i>	<i>ca. 320 g</i>	<i>30,50 €</i>
<i>gebraten mit einem kleinen Fettrand</i>		
<i>US Rinderfilet</i>	<i>ca. 220 g</i>	<i>32,50 €</i>

Alle Preise inklusive Beilagen



Bitte wählen Sie Ihre Beilagen:

Pommes Frites

Kartoffelecken

Bratkartoffeln

Kräuterbutter

Pfeffersauce

Kräuterschmand

Aus Fluss und Meer

*Seesaibling Filet vom Grill
an Zitronenbutter, dazu Bio Kartoffeln
und einen frischen Salat*

23,50 €

*Filets vom Sankt Petersfisch
an einer feinen Kräutersauce, Sylter Meeresalgen
und Kartoffelpüree*

*23,50
€*

*Gebratenes Kabeljaufilet
an Schwerter - Senfsauce serviert mit Salzkartoffeln
und einen frischen Salat*



24,90
€

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

25,90
€

Eine feine Auswahl

*Rücken vom Salzwiesenslamm
mit einer Kräuterkruste dazu Prinzessbohnen
und Rosmarinkartoffeln*

25,90 €

*Geschmorte Ochsenbäckchen
mit Schwarzwurzel und Kartoffelpüree*
€

23,50

Surf and Turf



*Rinderfilet mit Riesengarnele an Sauce Choron,
Pfannenkartoffeln und Feldsalat*
€

34,50



Ente gut - alles Gut

*Knusprig gebratene ½ Landente
mit frischem Rotkohl und
hausgemachten Miniklößen*

20,90 €

Salate und Vegetarisch

Frische Blattsalate der Saison:

*mit gebratener Gänseleber auf Feldsalat
an Limetten-Balsamico Dressing*

13,90 €

*mit gebratenen Rinderfiletstreifen vom Grill
und Balsamicocreme*

15,50 €



*mit Tranchen vom Salzwiesenlamm
und Kräuterpesto* 14,50
€

Zu allen Salaten reichen wir hausgemachtes Brot

Vegetarisch

Ravioli a la Creme mit Steinpilzfüllung 12,90 €

Hausgemachte Rösti 12,50 €
mit gebratenen, frischen Champignons

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

Süßes Finale



Lauwarmes Pflaumenragout mit Zimteis 6,50
€

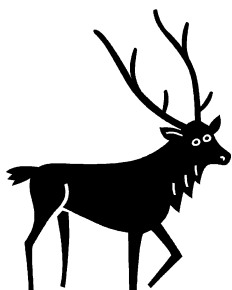
Kaiserschmarrn mit einer Kugel Vanilleeis 6,90
€

*Schokoladenküchlein mit Walnusseis
an Schokoladensauce* 5,90
€

Zweierlei Sorbet auf Himbeermark 5,50
€

Diverse Eissorten Carte D'or Pro Kugel 2,20
€

Portion Sahne 0,50
€





Wildspezialitäten

<i>Wild – Consommé mit Steinpilzeinlage und altem Sherry abgeschmeckt</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Edles Wildragout aus der Hirschkalbskeule im eigenen Saft geschmort, dazu Butterspätzle und Apfelkompott mit Preiselbeeren</i>	<i>22,50 €</i>
<i>Braten aus der Frischlingskeule in einer edlen Pilzsauce serviert mit Steinpilzwirsing und Schwenkkartoffeln</i>	<i>20,50 €</i>
<i>Medaillons vom Hirschkalbsrücken an Portwein – Zimtsauce dazu Speckrosenkohl und Schupfnudeln</i>	<i>29,50 €</i>
<i>Hasenkeule – im Ofen geschmort an einer Barolo Sauce serviert mit hausgemachten Klößen und frischem Rotkohl</i>	<i>23,50 €</i>