



- *FRISCH, REGIONAL & MIT LIEBE ZUBEREITET* -

VORSPEISEN & SUPPEN

FLÄDLESUPPE	7,-
Rinderkraftbrühe hausgemachte Kräuterflädle	
VORSPEISENSALAT	6,5
Blatt- & Rohkostsalate Tomate Gurke	
KARTOFFELCREMESUPPE	8,-
Cremige Kartoffelsuppe wahlweise mit Speck Croûtons	
RIESENCHAMPIGNONS	11,5
Gebratene Riesenchampignons Frischkäse Kräuter	
SEETEUFEL	17,5
Gebratener Seeteufel Safranrisotto	

SALATSCHÜSSELN

(wahlweise mit Haus-, Sesam- oder Balsamicodressing)

HÄHNCHENSALAT	20,-
Blatt- & Rohkostsalate Hähnchenstreifen geröstete Nüsse Granatapfelkerne	
BRIE-SALAT	19,5
Blatt- & Rohkostsalate Brie geröstete Nüsse Granatapfelkerne	
BEEF-SALAT	22,-
Blatt- & Rohkostsalate gegrillte Rinderstreifen Parmesan	
GORGONZOLA	21,5
Blatt- & Rohkostsalate Ruccola Gorgonzola Speckscheiben	

Mehr Aufwand durch Umbestellung oder Beilagenänderung berechnen wir mit einem Aufpreis von 2,-€.

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Wir bieten Ihnen gerne nach Möglichkeit eine Alternative an.



HAUPTSPEISEN

UNSERE KLASSIKER

SCHNITZEL „WIENER ART“	17,5
Mit Pommes	
CORDON BLEU	21,-
Mit Käse & Schinken gefüllt Pommes	
TAFELSPITZ	25,-
Saftiger Tafelspitz Meerrettichsauce Bouillongemüse Salzkartoffeln	
LEBER	21,-
junge Rinderleber Röstzwiebeln Portweinjus Bratkartoffeln oder Kartoffelpüree Beilagensalat	
LEBER „BERLINER ART“	21,5
junge Rinderleber Röstzwiebeln Portweinjus gebratene Apfelringe Bratkartoffeln oder Kartoffelpüree Beilagensalat	
SCHWEINEMEDAILLONS WALDPILZ	23,-
Schweinefilet Waldpilzragout Kartoffelrösti	
ZWIEBELROSTBRATEN	26,-
Roastbeef Röstzwiebeln Bratenjus Bratkartoffeln oder Spätzle	
WURSTSALAT	13,-
Schinkenwurst Zwiebeln hausgemachtes Bauernbrot	
mit würzigem Käse – 14,5	mit Schwarzwurst – 14,-
mit Käse & Schwarzwurst – 15,-	

Mehr Aufwand durch Umbestellung oder Beilagenänderung berechnen wir mit einem Aufpreis von 2,-€.

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Wir bieten Ihnen gerne nach Möglichkeit eine Alternative an.



UNSERE FISCHGERICHTE

ZANDERFILET	27,5
Zanderfilet auf der Haut gebraten Weißherbstsauce Blattspinat Salzkartoffeln	
LACHSFILET	28,5
Lachsfilet Zitronenbutter Grillgemüse Kräuterreis	

UNSERE VEGETARISCHEN & VEGANEN GERICHTE

KÄSESPÄTZLE	17,-		
Spätzle Gouda Bergkäse Appenzeller Röstzwiebeln Beilagensalat			
GRILLGEMÜSE MIT GRILLKÄSE	21,-		
Buntes Grillgemüse Grillkäse			
THAI-CURRY MIT KOKOSMILCH			
Frisches Gemüse gelbes Curry Reis			
mit knuspriger Hähnchenbrust	- 23,-	mit Rinderstreifen	- 25,5
Vegan	- 20,-	mit Lachs	- 28,-
SPINATKNÖDEL MIT PILZRAGOUT	20,-		
Hausgemachte Spinatknödel cremiges Waldpilzragout Beilagensalat			

Mehr Aufwand durch Umbestellung oder Beilagenänderung berechnen wir mit einem Aufpreis von 2,-€.

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Wir bieten Ihnen gerne nach Möglichkeit eine Alternative an.