

Herzlich Willkommen

wir begrüßen Sie mit einem Amuse bouche (Mundfreude) nach Art des Hauses
mit frischem Baguette

..... und jetzt viel Spaß beim Lesen dieser Zeilen

Heiße Suppe und kalte Vorspeisen

Tomaten-Crème-Suppe mit Croutons	6,50
Bruschetta „Classic“ Frische Tomaten / Basilikum / Zwiebeln / Olivenöl / Parmesan	6,50
Büffel-Mozzarella mit frischen Tomaten Blattsalat / frische Kräuter / Olivenöl / Balsamico-Essig / hausgemachtes Pesto	9,00
Garnelen „Aioli“ Garnelen gegrillt ohne Schale / Olivenöl / Chili / Kräuter / Zitrone	11,00

Hauptgerichte

Schnitzel vom Schwein /Rückenstück/ Pommes

Alle Schnitzel-Gerichte als kleine Portion mit 20% Preisnachlass erhältlich

Schnitzel „paniert“	17,00
Schnitzel „Champignons“ paniert/frisch gebratene Champignons / Petersilie / KEINE SAUCE	19,00
Schnitzel „Rahm“ paniert /Rahmsauce mit reichlich frischen Champignons	19,50
Schnitzel „Pfeffer“ paniert/ Pfefferrahmsauce	19,50
Schnitzel „Parmigiana“ paniert /Hackfleischsauce/ mit Käse überbacken	20,50
Schnitzel „Elsässer Art“ paniert / Creme fraiche / Zwiebeln / Speck /mit Käse überbacken	20,50

Filet vom Schwein /beste Stücke/ Pommes

Alle Schweinefilet-Gerichte als kleine Portion mit 20% Preisnachlass erhältlich

Filetmedaillons „Pilze“ Rahmsauce mit frischen Champignons	24,00
Filetmedaillons „Pfeffer“ Pfefferrahmsauce	24,00

Klassiker

Kalbs-Leber „Berliner Art“ zarte Kalbsleber / karamellierter Apfel -Zwiebeln / Püree / Jus	24,00
------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

Argentinisches Rumpsteak /Gewicht ca. 250 g/ Pommes

Steak mit hausgemachter Kräuterbutter	26,90
Steak mit gebratenen Zwiebeln und frischen Champignons	28,90
Steak „Pfeffer“ Pfefferrahmsauce	28,90
Steak „Pilze“ Rahmsauce mit reichlich frischen Champignons	28,90
Steak „Chef“ /Kräuterbutter/ karamellierte Zwiebeln	28,90

Fisch /frisch und hochqualitativ/

Lachs-Filet	23,00
norwegischer Lachs gebraten / Bratzitrone / frische Nudeln Tomatensoße / frische Kräuter	
White-Tiger-Garnelen „Aioli“	23,00
große Garnelen ohne Schalen gegrillt / Linguine / Chili / Tomatensauce Knoblauch / frische Kräuter / Parmesan	

Zu allen Hauptgerichten servieren wir vorab einen Salatteller mit Rohkost- und Blattsalaten

Hähnchen

Hähnchenbrustfilet	19,00
gebratene hähnchenbrustfilet mit Jus oder Rahmsoße oder Pfeffersauce /Pommes /Salatteller	

Salate / sehr gepflegt, mit Liebe zubereitet

Salat Platte	13,00
Rohkostsalate/Blattsalate/Tomaten/Gurken/Paprika/Radieschen/Sonnenblumenkerne hart gekochtes Ei/rohe Champignons dünn geschnitten/Croutons/frische Kräuter/Sahne-Mayo Dressing	
Salat „Bauern Art“	15,00
Rohkostsalate/Blattsalate/Tomaten/Gurken/Paprika/Radieschen/Sonnenblumenkerne Bratkartoffeln/Spiegelei/Croutons/frische Kräuter/Sahne-Mayo Dressing	
Salat „Champignons“	15,00
Blattsalate/Tomaten/Gurken/Paprika/Radieschen/Sonnenblumenkerne gebratene Champignons/Walnüsse/Croutons/frische Kräuter/Essig-Öl-Dressing	
Salat „Schnitzel“	16,00
Rohkostsalate/Blattsalate/Tomaten/Gurken/Paprika/Radieschen/Sonnenblumenkerne Schnitzel-Streifen/Croutons,/frische Kräuter/Sahne-Mayo Dressing	
Salat „Rinderstreifen“	18,00
Blattsalate/Tomaten/Gurken/Paprika/Radieschen/Sonnenblumenkerne gebratene Streifen vom Roastbeef/Croutons/frische Kräuter/Sahne-Mayo Dressing	
Salat „Schweinefilet“	18,00
Blattsalate/Tomaten/Gurken/Paprika/Radieschen/Sonnenblumenkerne Medaillons vom Schweinefilet/gebratene Champignons/Croutons,/frische Kräuter/Essig-Öl-Dressing	
Salat „Lachs“	19,50
Blattsalate/Tomaten/Gurken/Paprika/Radieschen/Sonnenblumenkerne hart gekochtes Ei /frischer Lachs gebraten /Croutons/frische Kräuter/Sahne-Mayo Dressing	
Salat „Hähnchen“	16,50
Blattsalate/Tomaten/Gurken/Paprika/Radieschen/Sonnenblumenkerne hart gekochtes Ei /frischer Hähnchen gebraten /Croutons,/frische Kräuter/Sahne-Mayo Dressing	
Salat „Garnelen“	19,50
Blattsalate/Tomaten/Gurken/Paprika/Radieschen/Sonnenblumenkerne hart gekochtes Ei /Garnelen gebraten /Croutons/frische Kräuter/Sahne-Mayo Dressing	

Unsere vegetarische Gerichte

Linguine „Tomaten“	16,00
frische Linguine-Nudeln / Büffel-Mozzarella / Tomatensoße / Basilikum / Parmesan	
Linguine „Pesto“	16,00
frische Linguine-Nudeln / hausgemachtes Basilikum-Pesto / Büffel-Mozzarella Tomaten / Sonnenblumenkerne / Parmesan	
Linguine „Aioli“	13,50
frische Linguine-Nudeln / Knoblauch / Olivenöl / Chili-Schoten / Parmesan	

Zu allen vegetarischen Gerichten servieren wir vorab einen Salatteller mit Rohkost- und Blattsalaten

„Einteller“ Gerichte

Toast „Hawaii“	10,00
Toast / Schinken / Ananas / mit Käse überbacken / Salatgarnitur	
„Strammer Max“	11,00
Brot / Schinken / mit Käse überbacken / Spiegelei / Salatgarnitur	
Chicken Nuggets“ Pommes	8,00
Linguini Bolognese für Kinder	9,00

Unsere Küchen-Zeiten
Mittags 12.00 -14.00 Abends 17.00 - 21.00

Unsre Öffnungszeiten :
Mittwoch, Donnerstag, Freitag, Sonntag
11:30-14:30 und 17:00-22:00
Samstag 17:00-22:00

Sehr geehrte Gäste,
sollten Sie Fragen zu den Allergenen und Zusatzstoffen
in den von uns angebotenen Speisen haben,
wenden Sie sich bitte
an unser Servicepersonal
oder verlangen den separaten Allergenen
und Zusatzstoffen Ordner.

