

Weihnachtsmenü 2025

1. **Gulaschsuppe**^{4,19} mit Rindfleisch / *Goulashsoep* € 7,00
4. **Zwiebelsuppe (V)** mit Käse überbackenem Brot € 7,00
Uiensoep met gratineerde kaas op toast
6. **Bruschetta (V)** 4 Stück mit frischen Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln, Balsamico & Olivenöl € 8,50
Bruschetta, met verse tomaat, knoflook, ui, balsamico & olijfolie
294. **Brotkörbchen mit Kräuterbutter (V)** € 6,50
Broodmandje met kruidenboter
11. **Vegetarische Minifrühlingsrollen**^{11,16} süß-chili sauce (6 Stück) € 6,50
Mini loempia's zoet, chilli saus
14. **Garnelen**^{12,4,17} 6 St. angebraten in Knoblauch-Butter-Sauce & Zwiebeln mit Brot € 12,90
Garnalen in knoflookbotersaus & uien met brood
8. **Carpaccio vom Rind** mit Rucola, Olivenöl, Parmesan, Balsamico, Zitrone € 12,90
Carpaccio met rucola, olijfolie, Parmezaanse kaas, balsamico en citroen
- *****
42. **Schweineschnitzel**^{11,13,17} **Wiener Art**, Champignonsauce oder Pfeffersauce € 18,90
mit Bratkartoffeln (mit Zwiebeln & Speck) dazu Salatgarnitur
Varkensschnitzel met gebakken aardappelen en salade
953. **Wiener Schnitzel vom Kalb**^{11,13,17} mit Salatgarnitur^{11,17} & Bratkartoffeln € 24,90
(mit Zwiebeln & Speck)
Kalfsschnitzel gepaneerd met salade en garnituur naar keuze
46. **Schnitzel „Hawai“**^{11,13,17} mit Schinken^{2,3,4,8}, Käse^{1,17} und Ananas, Preiselbeer, € 23,90
Salatgarnitur^{11,17} & Pommes
Schnitzel „Hawai“ met ham, kaas en ananas, cranberry, salade & garnituur naar keuze
47. **Schnitzel Cordonbleu vom Schwein** mit Pommes dazu Salatgarnitur € 23,90
Schnitzel Cordon Bleu met friet en salade
956. **Schweinefilet überbacken mit Schinken, Tomaten, Käse & Hollandaise Sauce** € 24,90
dazu Bratkartoffeln (mit Zwiebeln & Speck) & Salatgarnitur
Varkensfilet met ham, tomaten, kaas en hollandaise gratineerd met
zoete aardappelfrietjes en salade

- 52. Hähnchengeschnetzeltes Züricher Art in Champignonrahmsoße¹⁷,
Salatgarnitur^{11,17} & Reis** € 18,90
Kipborstfiletreepjes met champignonroomsaus, salade en rijst
- 71. Rheinischer Sauerbraten^{3,7} dazu Apfelrotkohl⁷ und Spätzle** €24,90
Runderstoofvlees met rode kool & spätzle
- 54. Mix Grillteller mit Rind, Schwein, Hähnchen und Hacktfleischbällchen, Gemüse,
Salatgarnitur & Bratkartoffeln (mit Zwiebeln & Speck) & Pfeffersauce** € 30,90
Mix grill bestaande uit biefstuk, varken, kip en gehaktballetjes, seizoensgroente, salade en gebakken aardappelen & pepersaus
- 930. Wildschweingulasch an Williamsbirne & Preiselbeeren, dazu
Rosenkohl & Spätzle** €28,90
Goulash van wild zwijn met Williams-peer & cranberry, spruitjes en spätzle
- 939. ½ Bauernente aus dem Ofen mit Orangensauce, glasierte Maronen, dazu
Apfelrotkohl & Kartoffelknödel** €29,90
½ Boereneend uit de oven met sinaasappelsaus, geglazuurde kastanjes, rode kool & aardappelknoedels
- 511. Gänsekeule aus dem Ofen mit Orangensauce, glasierte Maronen, dazu
Apfelrotkohl & Kartoffelknödel** €28,90
Ganzenbout uit de oven met sinaasappelsaus, geglazuurde kastanjes, rode kool & aardappelknoedels
- 95. Gebratenes Rotbarschfilet mit Rosmarinkartoffeln & Salatgarnitur** €21,90
Roodbaarsfilet met rosemarijnaardappel en salade
- 96. Lachssteak mit Rosmarinkartoffeln mit Kräuterbutter und Salatgarnitur** €23,90
Gegrilde zalmsteak met rosemarijnaardappel, kruidenboter en salade
- 947. Fisch-Platte mit verschiedenen frischen Filets, einer Garnele, Marktgemüse
dazu Rosmarinkartoffeln & Salat** €30,90
Visgrillplaat met drie verschillende verse visfilets, garnaal, saladegarnituur, gegrilde groenten & rosemarijnaardappel
- *****
- 86. Gemüsecurry (pikant) mit Kokosmilch und Reis (Vegan)** € 17,90
*Frische Auberginen, Zucchini, Möhren, Paprika
Groentecurry (aubergine, courgette, wortel, paprika) met kokosmelk (licht pittig), rijst*
- 64. Tagliatelle mit Garnelen in leichter Cherrytomatensauce** € 18,90
Tagliatelle met garnalen in een lichte kersentomaten-proseccosaus
- 25. Vitalsalat (V)¹¹ mit Avocado, Sprossen¹⁶, Krautsalat, Mais, Blattsalat,
Walnüsse¹⁸, Joghurtdressing¹⁷** € 14,90
Salade met avocado, pompoen, kiemgroente, koolsalade, mais, bladsla, walnoot en yoghurt dressing