

## Vorspeisen...

Gemischter Salat mit Knusperkernen mit unserem Hausdressing und Knusperbrot	4,90
Ziegenkäse im Filoteig mit Honig, knackigem Salat und Baguette	8,50
Garnelen im Knuspermantel auf Blattsalat, mit süß-scharfer Chilisoße	9,50

## ... und hausgemachte Suppen

Pfefferrahmsuppe mit Feigen Das Original - nur bei uns!	5,50
Entenkraftbrühe mit Gemüsestreifen 'mal 'was Anderes - müssen Sie probieren!	5,50

Leiden Sie an einer Lebensmittelallergie?

Sprechen Sie uns gern an!

Wir halten auch einen Ordner für Sie bereit, der Ihnen alle wichtigen Informationen zu unseren Speisen bietet. So können Sie Ihren Aufenthalt bei uns

unbeschwert genießen!

## Unser Fisch, lecker-frisch

Lachsfilet auf Blattspinat in Rahm 18,50  
dazu Salzkartoffeln und Rote-Beete-Crunch

Zanderfilet, auf der Haut gebraten 19,50  
serviert mit Blattsalat in Vinaigrette,  
dazu Dillrahmsoße und Salzkartoffeln

Hamburger P(f)annfisch 18,50  
gebratene Fischfilets, serviert auf Bratkartoffeln  
und feiner Senfsoße, dazu ein kleiner Salat

Über weitere Angebote  
informiert Sie unser Service-Personal.

## Wildspezialitäten

Hausgemachtes Wildgulasch 16,50  
mit frischen Pilzen und Spätzle

Frischer Wildbraten des Tages 19,50  
mit frischen Pilzen, Rotkohl und Röstikroketten

Zartes Hirschkalbsrückensteak 32,50  
mit Calvados-Pfeffersoße,  
gebratenem Rosenkohl und Herzoginkartoffeln

## Fleisch- und Geflügelgerichte

Halbe Ente – aus dem Ofen 18,50  
mit Apfelrotkohl und Röstikroketten

'Mixed Grill Grüner Jäger' 19,50  
Schweinefilet und Rumpsteak auf  
Bohnen und deftigen Bratkartoffeln,  
dazu knuspriger Speck und Kräuterbutter

Wiener Schnitzel - vom Kalbsrücken 19,50  
mit lieblichem Gurkensalat und Pommes frites

Zartes Roastbeef 'kalt' 18,50  
vom südamerikanischen Grain-Fed-Rind  
mit deftigen Bratkartoffeln und unserer  
leckeren, hausgemachten Remouladensoße

... und ab zwei Personen:

Châteaubriand Gärtnerin p. P. 32,50  
doppeltes Rinderfiletsteak, am Tisch tranchiert,  
mit Sauce Béarnaise, Champignons,  
bunter Gemüseplatte und Rösti-Kroketten

## Fleischlos glücklich...

Unsere Käsepätzle	12,50
in Butter geschwenkt und mit Emmentaler lecker überbacken, dazu Röstzwiebeln und gemischter Salat	
Asia-Gemüsepfanne	12,50
mild-pikant abgeschmecktes Gemüse, im Kokos-Reisrand serviert	

## Südamerikanisches Grain-Fed-Beef

Rinderfiletsteak - 180g	24,50
Rinderfiletsteak - 250g	31,50
herzhaftes Rumpsteak – 200g	22,50
herzhaftes Rumpsteak – 280g	29,50

Alle Steaks servieren wir – wenn Sie keinen  
anderen Wunsch äußern – medium gebraten.

Beilagen:

Champignons mit Zwiebeln und Bratkartoffeln oder  
bunter Salat und Ofenkartoffel mit Sour Cream  
- immer mit hausgemachter Kräuterbutter

## „Das große Finale“ - unsere Desserts

Gemischtes Eis - drei Kugeln	3,90
mit Sahne	4,50
„Kein-Eiskaffee“ - oder doch?	3,90
wenn Sie eigentlich kein Dessert mehr möchten – eine Kugel Vanilleeis in einem doppelten Espresso	
Knusperkugel ‚Now and forever‘	4,90
eine Kugel Mango-Joghurteis im Schoko-Knuspermantel, dazu Mangokompott	
Mousse au chocolat - der Klassiker	6,50
mit Kompott-Rotweibirne	
„Eis & Heiß“ -Vanilleeis mit Sahne	6,00
zwei Kugeln Bourbon-Vanilleeis, dazu heiße Rumkirschen, oder Himbeeren oder heiße Schokoladensoße	

Alle Preise in Euro,  
inklusive Service und 19% Mehrwertsteuer.