

Das Menü des Monats

Mediterrane Garnelenpfanne

in Gemüse-Tomatensoße

oder

Brokkolisuppe

mit Mozzarellaspieß

oder

Schweizer Cordon Bleu vom Schwein

*gefüllt mit rohem Schinken, Zwiebeln und Schweizer Käse
dazu Röstli und Salat*

oder

Forelle „Müllerin Art“

mit Salzkartoffeln und Salat

oder

Crème Brûlée

mit Eiscreme

oder

Tonkabohnencreme

3-Gang-Menü mit Suppe / Hauptgang nach Wahl / Dessert

46,50 €

3-Gang-Menü mit Vorspeise / Hauptgang nach Wahl / Dessert

54,50 €

4-Gang-Menü mit Suppe / Vorspeise / Hauptgang nach Wahl / Dessert

64,00 €



Vorspeisen

Mediterrane Garnelenpfanne

in Gemüse-Tomatensauce

17,50 €

Kleiner Flammkuchen

mit Pilzen und Brokkoli

13,50 €

Hummer Risotto

mit Jakobsmuscheln

21,50 €

Feines aus der Suppenküche

Tomatencremesuppe

mit Gin

9,50 €

Brokkolisuppe

mit Mozzarellaspieß

9,50 €

Spinatcremesuppe

mit gebratener Garnele

10,50 €

Rote Bete Suppe

mit Pesto Croûtons

9,50 €



Alles aus Fluss und Meer

Forelle „Müllerin Art“

mit Salzkartoffeln und Salat

26,50 €

Steinbuttfilet

*mit Spinat-Zwiebel-Kruste
dazu Erbsen-Kartoffelpüree und Karottengemüse*

32,50 €

Vegetarisches

Gebratenes Blumenkohlsteak

mit Curry-Kurkumarisotto und grünem Spargel

22,50 €

Landhaus Buddha Bowl

*mit Wildreis und Quinoa getoppt von gegrilltem Gemüse,
Avocado, Kichererbsen, roter Bete, Edamame und Currydressing*

22,50 €

Vegetarischer Burger

*mit Burgerpatty, Eisbergsalat, Gurke, Zwiebel, Tomate, House Dip,
Currysauce dazu Pommes Frites*

21,50 €

Rote und gelbe Paprika

*gefüllt mit Reisnudeln und Champignons
mit Käse überbacken dazu Tomatensoße und Salat*

18,50 €

Auberginenroulade

gefüllt mit Gemüse und Reis dazu Salat

17,50 €



Cannelloni

*gefüllt mit Ricotta und Spinat
und mit Käse überbacken*

18,50 €

Bauernpfanne „Alte Scheune“

*mit buntem Gemüse und Quark-Schmandnocken
dazu Tomaten-Basilikum-Salat*

21,50 €

Gefüllter Wrap

mit Spargel, Rucola und Mozzarella dazu Salat

19,50 €

Hauptakteure

Wiener Kalbsschnitzel

mit Bratkartoffeln und Gurkensalat

28,50 €

Kalbsleber „Berliner Art“

*mit Apfelscheiben und Zwiebelringen
dazu Kartoffelpüree*

28,50 €

Lammrücken

*mit Senf-Kräuter-Kruste
dazu Bratkartoffeln und Speckbohnen*

35,50 €

Schweizer Cordon Bleu vom Schwein

*gefüllt mit rohem Schinken, Zwiebeln und Schweizer Käse
dazu Rösti und Salat*

26,50 €



Rinderfiletwürfel mit Pilzen

*in einer Pfeffer-Cognac-Soße
dazu Tagliatelle und ein bunter Salat*

37,00 €

Der Meister Burger

*saftiges Rindfleisch mit Käse überbacken, Eisbergsalat, panierte Zwiebelringe,
Tomate, Gurken, House Dip, Currysauce und Speck dazu Pommes Frites*

21,50 €

mit Ei 22,50 €

Scheunen Pfännchen

*Rind-, Schwein- und Hähnchenfleisch auf Champignonsauce
mit Bratkartoffeln und Speckbohnen*

31,50 €

Steaks vom Grill

in Aromen gebraten (Knoblauch & Rosmarin)

	<i>Rohgewicht</i>	
Rumpsteak	220 g	32,50 €
	300 g	41,00 €
Rinderfilet	200 g	42,00 €
	300 g	57,00 €

**Bestellbar als „Surf & Turf“ für 17,00 € zusätzlich
Ihr Gericht wird mit 2 Black Tiger Garnelen serviert**

zu den Steaks servieren wir Ihnen nach Wahl:

1. Gemischter Salat, Gemüse oder Grillgemüse
2. Wedges, Crunch Pommes, Steakhouse Pommes, Trüffelpommes mit Parmesan, Bratkartoffeln oder Ofenkartoffel mit Kräuterquark
3. Knoblauchdip, Kräuterbutter, Pfannenzwiebeln, Sauce Béarnaise oder Pfeffersoße