

Speisekarte



vorweg:

Grafschafter Hochzeitssuppe 4.50 €

Lauwarmer Ziegenkäse mit Honig, Thymian und Walnüssen
karamellisiert an Salatmischung. 7.50 €

„Kleiner Italiener“

hausgemachte Anti-Pasti – Melone mit italienischen Landschinken –
Garnele – Bruschetta. 9.50 €

Vegetarisch & Salat:

Hausgemachte Käsespätzle mit Frühlingslauchzwiebeln, Bergkäse,
Röstzwiebeln und Salatteller. 9.90 €

Große Platte Grünzeug mit Olivenöl-Balsamicodressing,
Bruschetta & Anti-Pasti. 7.50 €

dazu empfehlen wir:

gebratenes Lachsfilet mit Kräutern 6.70 €

gegrillte Hähnchenbruststreifen 5.90 €

Garnelenspieß mit Pesto 6.90 €

Gebackene vegetarische Frühlingsrolle 4.50 €

Fisch:

„Crispy Fischburger“

Knusprig gebratenes Zanderfilet, hausgemachte Remouladensauce,
Zwiebeln, Cheddar, Salatgarnitur und Fritten. 14.50 €

Schollenfilet „Finkenwerder Art“ mit Garnelen, Zwiebeln und Speck,
Bratkartoffeln und Salatteller. 14.90 €

Speisekarte



Fleischgerichte

„Schwäbisches Stipp“ Filetgeschnetzeltes vom Schwein mit Pilzen in Sahnesauce auf Spätzle, Käse überbacken und Salatteller. 16.80 €	„Grillpfanne“ Steaks vom Rind, Schwein, Huhn mit Röstzwiebeln, Spiegelei Gemüse & Bratkartoffeln. 19.50 €
---	---

„Nordic-Craft-Burger“
100% Rindfleischpatty vom Urban Beef mit karamelisierten
Zwiebeln, gebratenen Champignons & Pfifferlingen, Cheddarkäse und
Sauce Aioli, Salatgarnitur und Fritten. 14.90 €

„Toast de Bakker“
2 Schweinemedallions mit frischen Rahmchampignons und Sc.
Hollandaise überbacken auf Toast, dazu Salatgarnitur. 11.90 €

Rumpsteak vom Weiderind mit Pfeffersauce
M (150 g) : 12.50 € L (200 g) : 16.50 € XL (250 g) : 19.50 €

dazu empfehlen wir:

Salatteller oder Bratgemüse 3.50 €

Bratkartoffeln / Pommes Frites / Kartoffelkroketten 2.50 €

Röstzwiebeln / Kräuterbutter / Grilltomate 1.20 €

Portion gebratene Champignons 2.90 €

Portion gebratene Pfifferlinge oder Pfifferlinge „a´la creme“ 5.90 €

Speisekarte



Schnitzelgerichte

Jungschweinschnitzel paniert

Größe M 150 g = 5.80 € Größe L 200 g = 7.50 € Größe XL 250 g = 9.20 €

Hähnchenschnitzel im Knuspermantel

Größe M 150 g = 6.20 € Größe L 200 g = 7.70 €

dazu empfehlen wir:

Zigeunersauce, Pfeffersauce oder frische Rahmchampignons. 1.50 €

Pommes Frites, Bratkartoffeln oder Kroketten. 2.50 €

Salatteller oder Bratgemüse. 3.50 €

Krütchen“ kl. Schnitzel
mit Rahmpilzen, Spiegelei, Kroketten und Salatteller.
9.90 €

Schnitzel „Art des Hauses“
mit Champignonsrührei, Röstzwiebeln,
Bratkartoffeln und Salatteller.
14.90 €

Jungschweinschnitzel „Cordon Bleu“ mit Schinken und Käse gefüllt,
Rahmpilzen, Pommes Frites und Salatteller.
14.90 €