

## Speisekarte

### Aus dem Suppentopf

Flädlesuppe 6,50

### Salatvariationen

Beilagensalat 6,50

Beilagensalat nur Blattsalate 5,50

Große Salatplatte mit gekochtem Schinken, Käse und Ei 14,50

Gebratene Hähnchenbrustfilets in Currybutter geschwenkt  
mit diversen Salaten umlegt 16,20

☞ Zu allen Salaten reichen wir auf Wunsch eine kleine Brotauswahl

### Für unsere kleinen Gäste:

1 Portion Pommes mit Ketchup 5,50

1 Portion Spätzle mit Sauce 5,50

Kleines Schnitzel paniert mit Pommes-frites 15,50



### Vegetarisch und Vegan:

Kartoffelplätzchen mit Chili auf Thai Gemüse 18,00

Bunte Gemüseplatte mit Champignons und Sc. Hollandaise  
gratiniert dazu Kartoffelrösti 18,00

### Vegan:

Vegane Gemüseplatte mit Kartoffelrösti 16,50

Kichererbsen orientalisches / Kokos /  
bunter Mangold / Jasminreis 19,00

## Hauptgerichte

Hausgemachte Maultaschen in Butter leicht angebraten oder in der Brühe dazu Kartoffelsalat und Kopfsalat	16,50
Schweineschnitzel paniert, mit Pommes-frites	18,00
Medaillons vom Schweinelendchen in Cognacrahmsauce mit Champignons und hausgemachten Spätzle	23,00
Hähnchenbrust vom Grill mit Kräuterbutter, Gemüse vom Markt und Pommes-frites	24,50
Zwiebelrostbraten mit Pommes-frites	28,00
Geschmorte Rinderhochrippe (ohne Bein) in Lembergersauce mit Gemüse garnitur und hausgemachten Spätzle	25,50

### **Dry-Aged-Beef für Steakliebhaber:**

Rib-Eye-Steak mit typischem Fettanteil 250g	34,00
Rumpsteak 200g	33,00
300g	39,00

Dazu servieren wir wahlweise: Dreierlei Dips, Bratenjus  
oder Kräuterbutter

Wählen Sie ihre Beilage: hausgemachte Spätzle, Pommes-frites, Rösti,  
oder mit buntem Salatteller

Einige Hauptgerichte bieten wir mit einem Preisnachlass  
auch in kleinen Portionen an



## Muschel-Fisch-Speisekarte 2025

### Vorspeise:

Hausgemachte Fischterrinen mit Wasabi-Mayonnaise /  
Heide-Forellenkaviar / Baguette 19,00

Salat von Meeresfrüchten / Frühlingszwiebel /  
Baguette 19,00

Beilagensalat 6,50

Beilagensalat nur Blattsalate 5,50

### Suppen:

Essenz von Meeresfischen mit Jakobsmuschel /  
Gemüsestreifen 8,50

Cappuccino von geräucherter Stunzachtalforelle /  
Apfel / Meerrettich 8,00

### Kleines Gericht:

Black-Tiger-Garnelen vom Grill auf Thai-Gemüse /  
Jasminreis 23,00

## Muschelgerichte:

Muscheln im Gemüse-Rieslingsud	19,80
Kleine Portion	13,50
Muscheln „provencale“ mit Knoblauch, Tomaten und Kräutern	19,80
Kleine Portion	13,50
Muscheln „Scharf“ im Tomaten-Chili-Kräutersud	19,80
Kleine Portion	13,50
Muscheln im Fenchel-Safran-Sud	20,00
Kleine Portion	14,50

Zu allen Muschelgerichten servieren wir Ihnen  
 1 Teller Knoblauch-Kräuterbaguette  
 Nachservice: groß 3,00 klein 2,00

## Unsere Fischgerichte:

Lachsschnitte auf Gemüsebett mit Riesling-Buttersauce / Bandnudeln	30,00
Skreifilet (Winterkabeljau) gebraten auf buntem Mangold / Dijon-Senfsauce / Petersilienkartoffele	30,00
Zanderfilet „Müllerin Art“ / Butter / Zitrone / Petersilie / Kartoffele	28,00
Doradenfilet auf der Haut gebraten mit Thai-Gemüse / Jasminreis	30,00