

## Vorspeisen ...

Gratinierte Ziegenkäsetaler auf Rucolasalat 9,50  
mit Cherrytomaten und Himbeervinaigrette

Caesar Salad 9,50  
Römersalat mit Caesar Dressing, Croûtons und Parmesan

Rindercarpaccio 12,50  
mit Rucola, Parmesan und Cherrytomaten

## ... und hausgemachte Suppen

Pfefferrahmsuppe mit Feigen 5,90  
diesen unverwechselbaren Geschmack erleben  
Sie nur bei uns!

Entenkraftbrühe 5,90  
mit reichlich Einlage

Leiden Sie an einer Lebensmittelallergie?  
Sprechen Sie uns gern an!

## Unser Fisch, lecker-frisch

**Gebratene Lachsfiletwürfel** 19,50  
auf Bandnudeln in Spinat-Gorgonzolasoße, dazu ein kleiner Salat!

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

**'Gebratenes Doradenfilet'** 19,50  
auf luftiger Zitronensauce mit gebackenen Kartoffeln und einem kleinen Salat

**Zanderfilet auf der Haut gebraten** 19,50  
auf Champagnerkraut mit Weißweinschaum, Croûtons, Weintrauben und Butterkartoffeln

Außerdem bieten wir ein wechselndes Angebot an tagesfrischem Fisch, wie z.B. **Scholle, Bachsaibling, Seeteufel, Steinbutt, Seeszunge ...** - fragen Sie uns!

# Fleisch- und Geflügelgerichte

**'Mixed Grill Grüner Jäger'** 21,50

Schweinefilet, Putenbruststeak und Rumpsteak auf Zwiebel-Champignons und deftigen Bratkartoffeln, dazu knuspriger Speck und Kräuterbutter

**Wiener Schnitzel – vom Kalbsrücken** 19,50

mit lieblichem Gurkensalat, Pommes Frites oder Bratkartoffeln

**Gegrillte Putensteaks** 17,50

mit Coleslaw und Ofenkartoffel mit Sour Cream

**Gebratene Schweinefiletmedaillons** 18,50

mit hausgemachten Spätzle in Champignonrahm, dazu gebratener Mandelbrokkoli

**Paniertes Jägerschnitzel** 14,90

vom Schwein mit Pommes oder Bratkartoffeln und einem kleinen Salat

**Hausgemachtes Rindergulasch** 17,50

wahlweise mit Nudeln oder Salzkartoffeln und einem kleinen Salat

# Steaks, Steaks, Steaks

Rib Eye-Steak ,Australien - 250g 27,50  
aus dem 800 °C Oberhitze grill (Beefsteak)  
mit Champignon-Zwiebelgemüse und deftige  
Bratkartoffeln

Rinderfilet, New Zealand - 180g 25,50  
Rinderfilet, New Zealand - 250g 32,50  
Rumpsteak, Südamerika – 200g 23,50  
Rumpsteak, Südamerika – 280g 28,50

Wählen Sie **zwei** Beilagen (im Preis enthalten):  
gemischter Salat Champignons,  
blonde Zwiebeln, Brokkoli, grüne Bohnen,  
Bratkartoffeln, Ofenkartoffel mit Sour-Cream,  
Pommes frites, Rösti-Kroketten, Knoblauch-  
Baguette ...

und eine Soße:  
Barbecuesoße, Rotweinjus, Madeirasoße

# Wildspezialitäten

**Hausgemachtes Wildgulasch** 16,50  
mit frischen Pilzen und Spätzle

**Frischer Wildbraten des Tages** 19,50  
mit frischen Pilzen, Bohnen oder Rosenkohl und  
Röstikroketten.

**Hubertusplatte** 23,50  
Wildbraten und gebratenes Wildrückensteak mit  
frischen Pilzen, Röstikroketten, Rosenkohl,  
Bohnen Calvadossauce und Preiselbeeren

**Wildrückensteak des Tages** 25,50  
mit Kürbisgemüse dazu Kirschkpfeffersoße und  
Speckkartoffeltaler

**Halbe Ente frisch aus dem Ofen** 21,50  
Barbarieente an Orangenjus mit Apfelrotkohl und  
Kroketten

## Fleischlos glücklich...

**Quinoabratlinge** 12,50  
Auf Pfannengemüse und Tomatensoße

**Gemüselasagne** 10,50  
dazu einen kleinen Salat

## Rund um die Bratkartoffel mit...

**Zartem Roastbeef 'kalt'** 18,50  
mit Salat, Gewürzgurke und hausgemachter  
Remouladensoße

**Sauerfleisch** 16,50  
vom Schweinenacken, mit Salat, Gewürzgurke  
und hausgemachter Remouladensoße

**Halb und Halb** 17,50  
zartes Roastbeef 'kalt' und Sauerfleisch mit  
Salat, Gewürzgurke und hausgemachter  
Remouladensoße

Alle Preise in Euro,  
inklusive Service und 19% Mehrwertsteuer

# Desserts

Gemischtes Eis - drei Kugeln mit Sahne	3,90 4,50
„Kein-Eiskaffee“ - oder doch? wenn Sie eigentlich kein Dessert mehr möchten – ein doppelter Espresso mit einer Kugel Eis	3,90
Knusperkugel Vanilleeis im Krokantmantel mit Chili- Orangenchutney	4,90
Schokobrownie mit Sahne und einer Kugel Vanilleeis	6,50
Crème Brûlée mit heißen Kirschen	6,50
Crêpes Suzette oder Framboise mit Orangensauce oder Himbeersauce	6,50
Lebkuchenmousse auf Marsallah-Reduktion mit karamelisierten Feigen	7,50
Rote Grütze mit flüssiger Sahne oder Vanilleeis	5,50
Bratäpfel auf Vanillesauce	5,50