

Wir wünschen eine
schöne Winterzeit!



Als Apéritif empfehlen wir:

Tio Pepe

Trockener Sherry

dazu reichen wir gesalzene Nüsse und Oliven

4,90 Euro

Weitere Getränke finden Sie in unserer Wein- und Getränkekarte.

Gerne bereiten wir Ihnen alle Gerichte als kleinere Portion.

Beilagenänderungen berechnen wir Ihnen mit 1,00 Euro.

Vorspeisen

Orangen-Fenchel-Salat

6,90 Euro

Blutwurst-Apfel-Praline

Filoteig/Kartoffelpüree/Portwein-Zwiebeln

7,90 Euro



Suppen

Kraftbrühe

4,20 Euro

Kartoffel-Mandel-Suppe

Enthält Nüsse und Erdnussöl

4,60 Euro

Hauptgerichte

Leckeres vom Kräuterschwein

Das Kräuterschwein® bringt beste Fleischqualität hervor

– schmackhaft, zart, marmoriert und appetitlich in Struktur und Farbe.

Eine bedarfsgerechte Fütterung auf Getreidebasis ohne unerwünschte Inhaltsstoffe.

Zusätzliche Förderung für die Gesundheit der Schweine über die Fortius® -Kräuterpalette.

Oregano, Anis, Fenchel, Pfefferminze, Kümmel, Johanniskraut sind nur eine kleine Auswahl der enthaltenen Kräuter.

Durch ein ausgereiftes Konzept bezüglich Aufzucht, Schlachtung und Zerlegung wird mit dem Fortius® Kräuterschweine® -

Qualitätsfleisch dem Wunsch des Verbrauchers nach gutem und natürlichem Fleisch Rechnung getragen.

Schweineschnitzel Wiener Art

Pommes frites/Salat

14,30 Euro

Schweineschnitzel Holsteiner Art

Spiegelei/Pommes frites/Salat

14,50 Euro



Hauptgerichte

Griechische Frikadelle

Feta-Käse/Böhnchen/Kartoffelspalten

11,90 Euro

Hähnchenbrustfilet

überbacken/Morbier (franz. Schimmelkäse)/Pfirsich/Kroketten

16,70 Euro

Enten-Curry aus dem Wok

Ananas/Ingwer/Kokosmilch/Basmati-Reis

18,40 Euro

Schweinefilet

karamellierte Ananasscheibe/Grand Marnier/Rösti

18,90 Euro

Rumpsteak

Whiskeysauce/Bergkäsebällchen/Salat

21,50 Euro



Hauptgerichte

Lachsfilet und Garnelen

Zitronensauce/Reis/Salat

17,80 Euro

Zanderfilet

Erbsenpüree/geschmorte Tomatenscheiben

18,10 Euro

Ohne Fisch und Fleisch

Bärlauch-Ravioli

gebratene Mango

9,50 Euro

Auberginenpäckchen

gefüllt mit Kartoffelstampf/Parmesan/Knoblauch

Pinienkernen/Tomatensauce

10,90 Euro



Dessert

Espresso e dolce

Minikugel Vanille– und Schokoladeneis/Tasse Espresso

3,50 Euro

Churros

Gebäck aus frittiertem Brandteig

Vanilleeis/Waldbeersauce oder Schokosauce

4,50 Euro

Schokomuffin

Eierlikör/Preiselbeerkonfitüre/Sahne

4,70 Euro

Eis aus eigener Herstellung.

Weitere Sorten sind vorhanden. Fragen Sie uns.

