

AAATTACKE ... !!!

Baguette mit Kräuterbutter oder Aioli oder Kräuterquark oder Tomatenpesto	1 Dipp	3,50 €
	3 Dipp's	6,50 €
Geräucherter Norweger-Lachs an Dipp mit hausgemachten Kartoffelröstis und kleinem Blattsalat		13,90 €
Weinbergsschnecken im Blattspinatnest mit Käse überbacken		9,50 €
Kräuter- Käse -Eier-Knöpfle mit gebratenen Zwiebeln (wenn Sie mögen auch mit Speck)	Gr.	12,90 €
	Kl.	8,90 €
Carpaccio vom Rinderfilet auf Pesto mit kleinem Salatbouquet Parmesan und Himbeer-Balsamico	Gr.	14,90 €
	Kl.	9,90 €

Da ham wir Ihnen was eingebrockt ...

Feuriges Tomatencremesüppchen mit Croutons	6,50 €
Kürbiscremesüppchen mit gerösteten Kürbiskernen- und Öl	6,50 €

KNACKIGE GROSSE ...und kleine

Salatarrangement in Balsamico-Dijon-Dressing mit gebratenen Rinderfiletstreifen und Pilzen	Gr. 23,90 €
	Kl. 17,90 €
Knackig frischer Blattsalat in Blaubeer-Pinienkern- Dressing mit Tranchen von der gebratenen Entenbrust	Gr. 19,90 €
	Kl. 16,50 €
Mediterrane Blattsalate in Hausdressing mit Würfeln von frischem Fischfilet und Muscheln in Knoblauchkräuterrahm	Gr. 16,90 €
	Kl. 13,90 €
Kleiner Beilagensalat	5,00 €

inkl. Mwst

MEGA VEGA ...

Buntes Gemüse-Kartoffelgratin mit Käse überbacken	13,90€
Eier-Knöpfe in Käse-Kräuterrahm mit Zwiebeln und Lauch	12,90 €
Frische gemischte Pilze in Dijonsencreme an Röstis	13,90€
Dicker Eäpel mit Blattspinat-Tomaten -Ragout gefüllt & mit Ziegenkäse gratiniert	13,50€

FRISCHFISCH UND ME(H)ER ...

In Thymian gebratenes Lachsfilet auf Kartoffel-Zucchini-Pilz-Gratin	24,90€
Zander auf Karotten-Kohlgemüse a la creme an knusprigen Country-Potatoes	23,90€
Gambas in Knoblauch-Kräuteröl gebraten , <u>wahlweise</u> auch in Kräuterbutter <u>oder</u> Kräuterrahm <u>oder</u> Curryrahm <u>oder</u> Dijonsenfrahm , mit ofenwarmem Baguette	Gr:26,90 € Kl:18,90 €

Für die Kleinen Gäste

Hähnchenbrust mit Kartoffelgratin	7,90 €
Eier-Knöpfe mit Tomate und Lauch und frischem Parmesan	6,90 €
Kleines Schweineschnitzelchen mit Pommes Frites	7,90 €

inkl. Mwst

**Bei Unverträglichkeiten und oder Allergien
sprechen Sie uns an, wir geben Ihnen Auskunft.**

DAS..... könnte Ihnen SO schmecken

Gepfeffertes Rumpsteak mit Paprika-Gurke-Lauch-Gemüse a' la creme im Ofeneäpel	26,90 €
Rinderfiletsteak an Tomaten-Zucchini-Lauch und Ofeneapel mit Quark	34,90 €
Tranchen von der Barberie-Entenbrust mit Orangenhonig Zucchini-Karottengemüse an Country-Potatoes	24,90 €
Hähnchenbrustroulade mit Serranoschinken auf Rahmspinatkartoffelgratin	18,90 €
Medaillons vom Schweinefilet in Cognac-Pfefferrahm an gebratenen Pilzen a' la creme im Ofeneäpel	19,90 €
Gemischte Filetwürfel in Wermutsrahm mit Pilz-Paprika- Lauch-Gemüse und Kartoffelrösti	23,90 €
Mit Rosmarin gebratenes Hirschrückensteak auf Kohlgemüse a' la creme und Eier-Knöpfle	36,50 €
GUNTER : 300g Rinderfilet auf Portweinsauce mit Blattsalaten und Country Potatoes	41,90 €

Also eigentlich...ach ´n bisschen Platz is noch ...

Kürbiskernparfait mit Schokoladensauce	7,90 €
„Kleines Duett“ Espresso mit hausgemachtem Parfait	4,50 €
Warmer Schokoladenkuchen mit Tonka-Bohnenparfait	8,90 €
Schokoladenmousse auf frischen Früchten	8,90 €
Karamellisierte Calvados -Apfelspalten mit Walnusseis	7,90 €
Rote Grütze mit Pistazieneis	6,50 €
Einfach nur´n Eis geht auch	Kugel 1,50 €
Vanille, Schokolade, Walnuss, Pistazie, Zitrone, Erdbeere, Haselnuss, Banane, Mango	Sahne 0,50 €

inkl. Mwst

MUSCHELN & ME(H)ER ...

Alle Muschelgerichte auch als Vorspeise bestellbar 9,90€

Frische Miesmuscheln in Kräuter-Knoblauch-Rahm
mit offenfrischem Baguette 14,50€

Muscheln El Diablo in feuriger Tomatensauce mit
Chili-Gemüse und Baguette 14,50€

Muscheln Burgund in Dijonsenfrahm mit offenfrischem
Baguette 14,50€

Fragen Sie auch nach Muscheln in Curryrahm oder in Weißweinsud

DEGUSTATIONS-MENÜ

(PROBIERDOCHMAL-MENÜ)

Geräucherter Norweger-Lachs an Dipp mit
hausgemachten Kartoffelrösti

Feuriges Tomatencremesüppchen

Carpaccio vom Rinderfilet auf Pesto mit kleinem Salatbouquet und
frischem Parmesan und Himbeer-Balsamico

Eier-Knöpfe in Käse-Kräuterrahm
mit Zwiebeln und Lauch

Sorbet mit Sekt

Hähnchenbrustroulade mit Prosciutto gefüllt
auf Rahmspinatkartoffelgratin

Degustations-Dessertation

Ab 2 Personen
49,90 € pro Person

Steaks und Co

Kreiere Dein eigenes Gericht

Beachten Sie auch unsere Tafel mit den U.S. Prime Beef Angeboten
und unseren hausgemachten Burgern

200 g Rinderfiletsteak vom Argentinischen Rind	20,90 €
300 g Rinderfiletsteak vom Argentinischen Rind	30,90 €
200 g Rumpsteak vom Argt.Black Angus Rind	16,90 €
300 g Rumpsteak vom Argt.Black Angus Rind	24,90 €
ca 1000 g Tomahawksteak vom Irischen Weiderind	ab 59,50 €
bis 1400 g Genug für 2 Personen (100g 5,95€)(1 Tag Vorbestellung!)	
200 g Schweinefilet	11,90 €
200 g Schnitzel vom Schweinefilet	11,90 €
200 g Barberie Entenbrust	14,90 €
200 g Hähnchenbrust	10,90 €
200 g Hirschrückensteak	24,90 €
180 g Zanderfiletstück	14,90 €
180 g Lachsfilet	14,90 €
Portion Pommes	4,00 €
Portion Süßkartoffelpommes	5,50 €
frisches Kartoffelrösti	4,50 €
Portion Country-Potatoes	4,00 €
Portion Ofeneäpfel mit Quark	4,50 €
Portion Kartoffelgratin	5,00 €
Portion Eier-Knöpfe	4,50 €
kleiner Blattsalat	5,00 €
Portion Buntes Gemüse	5,00 €
Kugel Kräuterbutter	2,00 €
Pöttchen Rotweinschalotten	2,50 €
Pöttchen Portweinsauce	2,50 €
Portion Mayonnaise oder Ketchup	0,50 €

Solange der Vorrat reicht