

# 2022

## Kleiner Hunger

Baguette mit Kräuterbutter oder Aioli oder Kräuterquark oder Tomatenpesto	1 Dipp 3 Dipp's	3,50 € 6,50 €
Mit Blutwurst gefüllte Kartoffelröstis an Apfelmus und kleinem Salatbouquet		9,90 €
Norwegischer Räucherlachs an Dipp mit kleinem Salat und hausgemachten Kartoffelrösti		13,90 €
Carpaccio vom Rinderfilet auf Pesto mit gebratenen Tomaten & Pilzen und frischen Parmesanspänen	Gr.: Kl.:	14,90 € 9,90 €
Gambas al ajillo		9.50 €

## Suppenkaspers Lieblinge

Petersilienwurzelcremesuppe mit Klecks		6,50 €
Rotkohlcremesuppe mit Mettwurstscheiben <sub>1</sub>		6,90 €

## Knackig frisch auf'n Tisch

Wintersalat in Balsamico-Dijonsenf-Dressing mit Streifen vom Rinderfilet und Pilzen	Gr.: Kl.:	23,90 € 17,90 €
Salatarrangement in Waldbeer - Dressing mit Tranchen von der Hähnchenbrust und Orangenfilets	Gr.: Kl.:	17,50 € 13,50 €
„SEE-SALAT“ in Hausdressing mit Ragout von Edelfischen	Gr.: Kl.:	18,90 € 15,90 €
Kleiner Salat		5,00 €

Alle Preise inkl. MWST  
1 Natriumnitrat E 250

# 2022

## Für KLEINE Gäste

Hausgemachte Kartoffelröstis mit Apfelkompott	5,90 €
Curcuma-Capellinis mit Tomate-Paprika und frischem Parmesan	6,90 €
Hähnchenbrust mit Pommes	7,90 €

## Mega VEGA

Blattspinat á la creme und Tomate im Eäpel mit Ziegenkäse überbacken	13,50 €
Frische Pilze in Dijon-Senf-Rahm mit Kartoffelröstis	13,90 €
Curcuma Capellinis mit gebratenem Fenchel-Tomate-Lauch und frischem Parmesan	13,90 €
Risotto mit buntem Gemüse in Curryrahm und Käse überbacken	14,50 €

## Fischers Fritze

Zanderfiletstück auf der Haut gebraten mit Paprika-Lauch - Risotto	25,90 €
In Butter gebratenes Lachsfilet mit Curcuma-Capellinis und Blattspinat a` la creme	25,90 €
Gambas in Kräuter-Knoblauchöl gebraten wahlweise auch mit Kräuterbutter oder Knoblauchkräuterrahm oder Curryrahm oder Dijonsenfrahm immer mit ofenwarmem Baguette	Gr.: 27,90 € Kl.: 19,90 €

Alle Preise inkl. MWST

# 2022

## Pfannomenal

Tranchen vom Angus- Roastbeef mit Rosmarin gebraten an Karotten-Fenchel-Gemüse und hausgemachten Rösti	27,90 €
Barbarie-Entenbrustfilet in Ahornsirup gebacken auf Pastinaken-Pilz-Lauchgemüse- Risotto	25,90 €
Rinderfiletsteak mit Portweinsauce an Pilz-Paprika- Lauchgemüse und Country Potatoes	36,90 €
Hähnchenbrust mit Käse überbacken mit Pilzen a` la creme im Ofeneäpel	18,90 €
Schweinefilet Medaillons auf Portweinsauce an Blattspinat- Curcuma- Capellinis	19,90 €
Gemischte Filetwürfel mit Pilzen, Karotte, Pastinake und Lauch in Cognacrahm an hausgemachten Rösti	25,90 €
<b>GUNTER</b> : 300g Rinderfilet auf Portweinsauce mit Blattsalaten und Country Potatoes	44,90 €

## Süße Versuchung

Apfelspalten in Calvados mit Walnußeis	8,90 €
„Kleines Duett“ Espresso mit hausgemachtem Parfait	5,00 €
Parfaittrilogie auf Schokosauce mit frischen Früchten	8,90 €
Warmer Schokoladenkuchen mit Tonkabohnenparfait	9,50 €
Rote Grütze mit Pistazieneis und Schlag	7,50 €
Ofenwarmer Apfelstrudel an Vanilleeis und Sahne	8,50 €
Nur Eis ?? Kein Problem !!	Kugel : 1,50 €
Vanille, Schokolade, Walnuss, Pistazie, Zitronensorbet, Erdbeere , Haselnuss, Mango oder Banane	Sahne : 0,50 €

inkl. Mwst

# 2022

## Degustationsmenü

(Probierdochmalmenü)

Mit Blutwurst gefüllte Kartoffelröstis an Apfelmus  
und kleinem Salatbouquet

<sup>1</sup>

Rotkohlcremesuppe mit Mettwurstscheiben

<sup>1</sup>

Carpaccio vom Rinderfilet auf Pesto mit gebratenen  
Tomaten & Pilzen und frischen Parmesanspänen

Gambas al ajillo

Sorbet mit Sekt

Tranchen vom Angus- Roastbeef mit Rosmarin gebraten  
an Karotten-Fenchel-Gemüse und hausgemachten Rösti

Degustations-Dessertation

**Ab 2 Personen**

**Pro Person 55,90€**

**inkl Mwst**

1 Natriumnitrat E250

**Allergene stehen in einer extra für Sie erstellen Karte  
zur Einsicht bereit. Bitte sprechen Sie uns an, wenn Sie  
Unverträglichkeiten oder Allergien haben**

# 2022

## 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	22,90 €
300 g Rinderfiletsteak vom Argentinischen Rind	31,90 €
200 g Rumpsteak vom Argt.Black Angus Rind	18,90 €
300 g Rumpsteak vom Argt.Black Angus Rind	28,90 €
200 g Schweinefilet	13,90 €
200 g Schnitzel vom Schweinefilet	13,90 €
200 g Barberie Entenbrust	15,90 €
200 g Hähnchenbrust	11,90 €
ca 1000 g Tomahawksteak vom Irischen Weiderind	Ab 59,50 €
bis 1400 g Genug für 2 Personen (100g 5,95€)(1 Tag Vorbestellung!)	
180 g Zanderfiletstück	15,90 €
180 g Lachsfilet	15,90 €
Portion Pommes	4,50 €
Portion Süßkartoffelpommes	5,50 €
Frisches Kartoffelrösti	4,50 €
Portion Country-Potatoes	4,50 €
Portion Ofeneäpfel mit Quark	5,00 €
Portion Risotto	5,00 €
Portion Curcuma Capellinis	4,50 €
Portion Rahmspinat	5,00 €
kleiner Blattsalat	5,00 €
Portion Gemüse	5,00 €
Kugel Kräuterbutter	2,50 €
Pöttchen Rotweinschalotten	2,50 €
Pöttchen Portweinsauce	2,50 €