



SCHÖN, DASS SIE HIER SIND!

...weil es schön werden soll.

Informationen zu Inhaltsstoffen und Allergenen können Sie beim Service erfragen.

VORSPEISEN

11) Carpaccio vom Rind - 13,80 Euro

Salat-Balsamico | Parmesan | Champignons | Kräuter-Röst-Brot

12) Antipasti-Hausvariation - 13,80 Euro

Tomate-Mozzarella | Pesto | Bruschetta | Feta | Serrano-Schinken | Kräuter-Röst-Brot

13) Bruschetta - 12,00 Euro 

4 Brotscheiben | gehackte, fein abgeschmeckte Tomaten

Grana Padano Käse | Kresse

SUPPEN

20) Klare Rinderkraftbrühe „Hochzeitssuppe“ - 7,50 Euro

Blumenkohl | Eierstich | Klößchen

22) Hausgemachte Kartoffelcremesuppe - 7,50 Euro 

Croutons | Kresse

...weil es schön werden soll.

KLEINIGKEITEN

24) Wirsing-Roulade - 18,50 Euro

Salzkartoffeln | eigene Sauce

25) Back-Camembert - 15,50 Euro

zwei knusprig ausgebackene Camembert | Preiselbeeren | Toast | Salat

27) Zwei kleine Rinderrouladen - 22,50 Euro

klassisch gefüllt mit Senf, Gurke & Speck | eigene Sauce | Salzkartoffeln | buntes Gemüse

FRISCHE SALATE

30) Chef-Salat des Hauses

frischer Blattsalat-Mix | Strauchtomaten | Gurke | Süß-Mais | Gouda | Sonnenblumenkerne

wahlweise mit

zartem Roastbeef & BBQ-Dip 19,50 Euro

gebratenen Garnelen & Aioli-Dip 19,50 Euro

pikantem Hähnchenfilet & Sweet-Chili-Dip 18,00 Euro

delikaten Gemüse-Bällchen & Pesto-Dip 18,00 Euro 

Limonen-Joghurt-Dressing | French-Dressing | Balsamico-Dressing

...weil es schön werden soll.

FLAMMKUCHEN

33) Flammkuchen - frisch aus dem Ofen

wahlweise mit

Sauerrahm | Speck & Zwiebeln „Elsässer Art“ 18,50 Euro

Sauerrahm | Walnüsse | Ziegenkäse | Williams Birne 19,50 Euro 

Sauerrahm | Tomaten | Mozzarella 18,50 Euro 

...zu allen Flammkuchen servieren wir einen Beilagensalat mit unserem Hausdressing

BURGER

frischer Salat | Tomate | Gurke | Burger-Sauce

Schmorzwiebeln | Käse | dazu Pommes

35) Classic Beef - 150g Rinderpattie - 20,50 Euro

36) Original Chicken - 160g Hähnchenfilet - 19,50 Euro

37) Veggie - 165g Gemüsepatte - 19,50 Euro 

FISCH

40) Lachsfilet & Schollenfilet & Garnelen - 26,80 Euro | klein 24,00 Euro

Zitronen-Butter-Sauce | Spitzkohl-Gemüse | Petersilienkartoffeln

...weil es schön werden soll.

GRILLSPEZIALITÄTEN

50) Rumpsteak vom Grill – regional | nachhaltig | lecker

250g – 30,80 Euro | 180g – 26,50 Euro

Kräuterbutter | Grillgemüse | Bratkartoffeln | Schmorzwiebeln

52) Stielkotelett Dry Aged vom Schwein – 23,80 Euro

am Knochen serviert | Pfefferrahmsauce | Bratkartoffeln | frischer Salat

53) Filet-Medaillons Strindberg vom Schwein – 27,50 Euro | klein 25,00 Euro

gratinierte Zwiebel-Senf-Kruste | Rösti | frischer Salat

54) Handpaniertes Schnitzel vom Schwein – 22,50 Euro | klein 19,50 Euro

mit frischem Salat und wahlweise mit

Champignonrahmsauce | Zigeunersauce | gebratenen Schmorzwiebeln und

Pommes | Kroketten | Bratkartoffeln

55) Hähnchen Bacon – 23,50 Euro | klein 20,00 Euro

gebratenes Hähnchenfilet mit Bacon umwickelt

Lauch-Champignon-Gemüse | Kartoffel-Rösti

...weil es schön werden soll.

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Chicken Nuggets mit Pommes - 9,50 Euro

Hamburger oder Cheeseburger mit Pommes - 9,50 Euro

Pfannekuchen-Röllchen mit Nutella - 9,50 Euro 

DESSERT

I. Herrencreme nach Art des Hauses - 6,50 Euro 

II. Biscoff-Karamell-Parfait - 10,80 Euro 

auf Fruchtspiegel

III. Gebackenes Schokoküchlein - 11,50 Euro 

mit flüssigem Kern | Fruchtspiegel und Vanilleeis

Verschiedene Eisvariationen finden Sie in unserer Eiskarte!

...weil es schön werden soll.