

Speisekarte

Aperitif

Brut Dargent Ice

Sekt, halbtrocken 11,5 Vol-% 0,1l

3,5 €

Sherry

Dry oder medium dry 0,05l

4 €

Vorspeisen

TAGESSUPPE

5,9 €

CARPACCIO VOM RIND

hauchdünne Scheiben vom Rinderfilet, Rucola, Parmesan, Mandeln und Crema de Balsamico

10.8 €

Salate

CEASAR SALAD

mit gebratener Hähnchenbrust und frisch gehobelten Parmesan

14.8 €

BUNTER SALAT

mit gebratenem Zander und Hausdressing

15.5 €

Hauptspeisen

SCHNITZEL

*vom Schwein mit Bratkartoffeln, Salatbouquet
Soße von frischen Cremechampignons*

17 €

*vom Schwein mit Bratkartoffeln, Salatbouquet
2 Spiegeleier*

15.5 €

*vom Schwein mit Bratkartoffeln, Salatbouquet
mit Tomate-Mozzarella überbacken*

16.8 €

CORDON BLEU

*vom Hähnchen, kleinen Ofenkartoffeln mit Knoblauchcreme,
Buttererbsen und Champignon-Creme-Soße*

17.5 €

TAGLIOLINI

*mit hausgemachtem Pesto,
frittiertem Rucola und Kirschtomaten*

13.4 €

Fleisch

*Unsere Fleischgerichte werden serviert mit einem kleinen Salat
sowie einer Sättigungsbeilage nach Wahl.*

Weitere Beilagen wählen Sie bitte zusätzlich aus.

RIND

Rumpsteak

21,8 €

Rinderfilet

25,8 €

Beilagen

SÄTTIGUNGSBEILAGEN

Ofenkartoffeln mit Knoblauchcreme 4.5 €
Bratkartoffeln 4 €
Pommes Frites 3.5 €
Wedges 3.5 €
Schupfnudeln 3.5 €
Gemischter Salat 4.5 €

GEMÜSE

Gebratene Cremechampignons 3 €
Buttererbsen 2,5 €
Grillgemüse 2,5 €

SAUCEN / DIPS

hausgemacht

Cremeschampignonsauce 3.5 €
Pfefferrahmsauce 2 €
Kräuterbutter 1,5 €
Knoblauchcreme 2,5 €

Desert

DREIERLEI VOM EIS

mit Fruchtspiegel

5.8 €

CRÈME BRÛLÉE

mit einer Kugel Vanilleeis

7 €

KAFFEESPEZIALITÄTEN / DIGESTIV

nach Wahl