

Vorspeisen – Appetizers

€

Bunter Salatteller mit Blattsalaten und
Mango-Dressing ✓ 6,90
Fresh seasonal salad with mango-dressing

Carpaccio vom Argentinischen Rind mit Parmesan
und gerösteten Pinienkernen 11,90
Carpaccio of beef, parmesan and roasted pine nuts

Hausgebeizter Graved Lachs, Kartoffelrösti
Honig-Senf-Dressing und Salatbouquet 12,80
Slices of salmon, honey-mustard-dressing and salad

Vegetarisch - Vegetarian dish

Spätzle-Gemüsepfanne und Salat ✓ 11,80
Spaetzle and vegetable and salad

Kartoffel-Gemüse-Frikadellen
mit Käse überbacken und Salat ✓ 12,80
Vegetarian cakes grilled with cheese and salad

Suppen - Soups

Tomaten-Orangensuppe ✓ 5,90
Tomato-orange soup

Rinderkraftbrühe mit Speckknödeln 5,90
Beef broth with bacon dumplings

**Offerte nur für unsere kleinsten Gäste
in einer separaten Karte**

For kids we have a separate menu

Unsere hausgemachten Desserts

Our homemade desserts and cakes on daily offer

...aus dem Weckglas nach Tagesangebot 4,90

...Kuchen und Torte aus unserer Vitrine

Fischgerichte – Fish dishes



Zanderfilet gebraten, Erbspüree und
Kanarische Kartoffeln (in der Salzkruste) 17,90
Fillet of code fish perch, mashed peas and potatoes

Gebratenes Lachsfilet mit Parmesan-Tomatenkruste
und Spinatagliatelle 18,80
Salmon fillet fried and spinach-noodles

Fleischgerichte - Meat dishes

Schnitzel vom Schwein mit Salat und
Bratkartoffeln 16,50
Schnitzel of pork with salad and fried potatoes

Rinderroulade mit Apfel-Rotkohl und
Klößen Thüringer Art 16,90
Beef roulade with apple - red cabbage and dumplings

Hähnchenbrust gefüllt mit Dörrobst
und Champignon-Rahmnudeln 16,80
Chickenbreast stuffed, mushroom-noodles

Barbarie-Entenkeule mit
Speck-Rosenkohl und Klößen 16,90
Leg of duck, brussels sprouts with bacon
and dumplings

Kurzgebratenes vom Roastbeef mit
Jägersoße und Spätzle 19,80
Sliced of roast beef, mushroom-sauce and spätzle

**Einige Gerichte servieren wir gerne als
Seniorenportionen mit einem
Abschlag von 20%**

Falls Sie Allergiker sind, fragen Sie einfach bei uns nach.
Wir kochen vieles nach Bauchgefühl und nicht nach Rezept.
Dadurch können verschiedene Zutaten variieren.
Wir weisen ausserdem ausdrücklich daraufhin,
dass auf Grund unserer Produktions- und Arbeitsprozesse
keine Garantie abgegeben werden kann, dass Gerichte frei von
bestimmten Inhaltsstoffen
wie z. Bsp. Gluten, Sesam, Nüssen, Lactose u.v.m. sind.