

Speisekarte

Aperitif

Brut Dargent Ice

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

4 €

Sherry

Dry oder medium dry 0,05l

5 €

Vorspeisen

TAGESSUPPE

6,9 €

Rindercarpaccio

*Hauchdünne Scheiben vom Rinderfilet mit Frischem Rucola, Parmesan, Mandeln
Und Crema de Balsamico*

13,8 €

Salate

CEASAR SALAD

mit gebratener Hähnchenbrust und frisch gehobelten Parmesan

16 €

BUNTER SALAT

mit gebratenem Zander und Hausdressing

18 €

Hauptspeisen

SCHNITZEL

*vom Schwein mit Bratkartoffeln, Salatbouquet
Champignon-Creme-Sauce*

18,5 €

*vom Schwein mit Bratkartoffeln, Salatbouquet
2 Spiegeleier*

18,5 €

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

18,5 €

CORDON BLEU

*vom Hähnchen, Ofenkartoffel mit Knoblauchcreme,
Buttererbsen und Champignon-Creme-Sauce*

20,5 €

Vegetarisch

*Linguine in Hausgemachten Pesto mit Rucola,
Kirschtomaten und frisch gehobeltem Parmesan*

14,40 €

Fleisch

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

Weitere Beilagen wählen Sie bitte zusätzlich aus.

RIND

Rumpsteak

24 €

Beilagen

SÄTTIGUNGSBEILAGEN

Bratkartoffeln 4 €

Pommes Frites 4 €

Wedges 3.5 €

Schupfnudeln 3.5 €

Gemischter Salat 4.5 €

GEMÜSE

Gebratene Cremechampignons 3 €

Buttererbsen 2,5 €

Grillgemüse 3 €

SAUCEN / DIPS

hausgemacht

Champignon-Creme-Sauce 3,5 €

Kräuterbutter 1,5 €

Knoblauchcreme 2,5 €

Desert

SCHOKOLADENKÜCHLEIN

mit Eis und Fruchtspiegel

KAFFEESPEZIALITÄTEN / DIGESTIV

nach Wahl