



Suppen

Fruchtige Strauchtomatensuppe mit Basilikum-Croûtons ✓✓ 6,90 EUR
(lactosefrei)

Waldpilzrahmsüppchen ✓ 6,90 EUR

Vorspeisen, Salat und kleine Gerichte

Würzfleisch

Frikassé von feinen Schweinefleischstücken, überbacken mit Käse, abgeschmeckt mit Worcester Sauce, dazu Zitrone und Baguette 8,90 EUR

Kleiner Gartensalat mit Hausdressing ✓ 7,90 EUR

Mozzarella Caprese

Strauchtomaten, Mozzarella, Basilikum-Pesto, Balsamico-Glace ✓ und Baguette 9,50 EUR

Norwegischer Rauchlachs mit Sahnemeerrettich auf Kartoffel-Rösti
kleinem Salatbukett und Mango-Chili-Dressing 12,50 EUR

Salat Hähnchenbrust

Blattsalate mit Gurke, Tomaten und Paprika, Tranchen von zarter Hähnchenbrust mit Sesam, dazu reichen wir ein Joghurt-Kräuter-Dressing und Baguette 18,90 EUR

Vegetarisches & Vegan

Tagliarini mit Bärlauch-Pesto, Kirschtomaten, Rucola & Grana Padano ✓ 18,90 EUR

Hirtenkäse & Rustic Fries

Hirtenkäse gratiniert, mit Knoblauch-Olivenöl und getrockneten Tomaten, an frischem Salat mit Cherry-Tomaten, Paprika und Mango-Chili-Dressing ✓ sowie Steakhouse-Pommes „Rustic Fries“ mit Kresse-Schmand 18,90 EUR

Gemüseschnitzel im Dinkel-Weizen-Knuspermantel

mit fruchtiger Tomatensauce, an frischem Salat der Saison und ✓✓ Mango-Chili-Dressing, dazu Kartoffeln (lactosefrei) 18,90 EUR

Bei Änderung der Beilagen erheben wir eine Servicepauschale von 1,50 EUR.

Wichtiger Hinweis für Allergiker: Bitte informieren Sie unser Servicepersonal über Ihre Unverträglichkeit. Wir halten Informationen gemäß der Lebensmittel-Informationsverordnung bereit.

✓ vegetarisch

✓✓ vegan



Klassiker aus Topf und Pfanne

„Jägerpfanne“

Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit frischen Champignons
Gartengemüse und herzhaften Kartoffel-Rösti

19,90 EUR

Schweineschnitzel an getrüffeltem Kohlrabi-Gemüse
und Steakhouse-Pommes „Rustic Fries“

20,90 EUR

Hähnchenbrust

an fruchtiger Tomatensauce, Gemüsemix und leckeren Kartoffel-Rösti

19,90 EUR

„Holzfällersteak“

Schweinenackensteak mit geschmorten Zwiebeln
Waldpilzen und Steakhouse-Pommes „Rustic Fries“

20,90 EUR

Schweinesteak „Magyarovari“

Schweinenackensteak belegt mit Kochschinken und Rahmchampignons,
überbacken mit Käse, an buntem Salat der Saison mit Kräuterdressing
und Kartoffelkroketten

21,90 EUR

Gepökelte Rinderzunge in Buttersauce

mit buntem Gartengemüse und Kartoffeln

22,90 EUR

Hirschbraten in Schalotten-Rotweinsauce

an Preiselbeer-Pfirsich, Apfelrotkraut, Waldpilzen und Kartoffelkroketten

24,90 EUR

250 g Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter

an buntem Salat der Saison mit Joghurt-Kräuter-Dressing
dazu Kartoffel-Wedges und Kresse-Schmand

33,90 EUR

Bei Änderung der Beilagen erheben wir eine Servicepauschale von 1,50 EUR.

Wichtiger Hinweis für Allergiker: Bitte informieren Sie unser Servicepersonal über Ihre Unverträglichkeit.
Wir halten Informationen gemäß der Lebensmittel-Informationsverordnung bereit.



...aus Fischer's Netz...

Regenbogenforelle „Müllerin Art“ (ohne Mittelgräte), knusprig gebacken
auf Blattspinat mit Kartoffeln und Buttersauce 21,90 EUR

Nordseescholle „Finkenwerder Art“
Zwei Schollenhälften (grätenfrei), gebraten mit knusprigen Speckwürfeln
an buntem Gartengemüse und Kartoffeln 23,90 EUR

Zanderfilet
auf mildem Rahmsauerkraut, Kartoffeln und Buttersauce 23,90 EUR

Fischteller „Zander & Lachsforelle“
Gebratenes Filet vom Zander und von der Lachsforelle
an getrüffeltem Kohlrabi-Gemüse und Kartoffel-Rösti 23,90 EUR

Dorschfilet
an Blattspinat, Kartoffeln und Riesling-Senfsauce 23,90 EUR

Black-Tiger-Garnelen auf Tagliarini
mit Bärlauch-Pesto, Kirschtomaten und Rucola 22,90 EUR

Bei Änderung der Beilagen erheben wir eine Servicepauschale von 1,50 EUR.

Wichtiger Hinweis für Allergiker: Bitte informieren Sie unser Servicepersonal über Ihre Unverträglichkeit.
Wir halten Informationen gemäß der Lebensmittel-Informationsverordnung bereit.