



Suppen

- Fruchtige Strauchtomatensuppe** mit Basilikum-Butter-Croûtons ✓ 6,90 EUR
- Waldpilzrahmsüppchen** ✓ 6,90 EUR

Vorspeisen, Salat und kleine Gerichte

Würzfleisch

Frikassé von feinen Schweinefleischstücken mit Käse überbacken, abgeschmeckt mit Worcestersauce¹, dazu Zitrone und Baguette 8,50 EUR

Kleiner Gartensalat mit Hausdressing ✓ 7,90 EUR

Mozzarella Caprese

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

Norwegischer Rauchlachs mit Sahnemeerrettich³ auf Kartoffel-Rösti

kleinem Salatbukett und Mango-Chili-Dressing 12,50 EUR

Salat Hähnchenbrust

Blattsalate mit Gurke, Tomaten und Paprika, Tranchen von zarter Hähnchenbrust² mit Sesam, dazu reichen wir ein Joghurt-Kräuter-Dressing und Baguette 17,90 EUR

Vegetarisches

Tagliarini mit Bärlauch-Pesto, Kirschtomaten, Rucola und Grana Padano ✓ 17,90 EUR

Hirtenkäse & Rustic Fries

Hirtenkäse gratiniert, mit Knoblauch-Olivenöl und getrockneten Tomaten, an frischem Salat mit Cherrytomaten, Paprika und Mango-Chili-Dressing sowie gebackenen Kartoffelstäbchen „Rustic Fries“ mit Kresse-Schmand ✓ 17,90 EUR

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

Wichtiger Hinweis für Allergiker: Bitte kontaktieren Sie unser Servicepersonal. Wir halten Informationen gemäß der Lebensmittel-Informationsverordnung bereit.

✓ Vegetarische Gerichte



Klassiker aus Topf und Pfanne

„Jägerpfanne“

Rahmgeschnetzeltes² vom Schwein mit frischen Champignons
Gartengemüse und Kartoffel-Rösti

17,90 EUR

Schweineschnitzel an getrüffeltem Kohlrabi-Gemüse
und gebackenen Kartoffelstäbchen „Rustic Fries“

17,90 EUR

Hähnchenbrust²

an fruchtiger Tomatensauce, Karotten-Schwarzwurzelgemüse
und Kartoffeltaler¹

17,90 EUR

„Holzfällersteak“

Schweinenackensteak mit geschmorten Zwiebeln
Waldpilzen und gebackenen Kartoffelstäbchen „Rustic Fries“

18,50 EUR

Schweinesteak „Magyarovari“

Schweinenackensteak belegt mit Kochschinken^{3,4,5} und Rahmchampignons,
überbacken mit Käse, an buntem Salat der Saison mit Kräuterdressing
und Kartoffeltaler¹

19,50 EUR

Gepökelte Rinderzunge in Buttersauce

mit buntem Gartengemüse und Salzkartoffeln

20,90 EUR

Hirschbraten in Schalotten-Rotweinsauce

an Preiselbeer-Pfirsich, Apfelrotkraut³, Waldpilzen und Kartoffeltaler¹

22,90 EUR

Argentinisches Rumpsteak (250 g) mit Kräuterbutter
an buntem Salat der Saison mit Joghurt-Kräuter-Dressing
dazu Kartoffel-Wedges und Kresse-Schmand

29,90 EUR

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

Wichtiger Hinweis für Allergiker: Bitte kontaktieren Sie unser Servicepersonal.
Wir halten Informationen gemäß der Lebensmittel-Informationsverordnung bereit.



...aus Fischer's Netz...

Regenbogenforelle „Müllerin Art“ (ohne Mittelgräte), knusprig gebacken auf Blattspinat mit Salzkartoffeln und Buttersauce 19,50 EUR

Nordseescholle „Finkenwerder Art“
Zwei Schollenhälften (grätenfrei), gebraten mit knusprigen Speckwürfeln an buntem Gartengemüse und Salzkartoffeln 22,50 EUR

Zanderfilet
auf mildem Rahmsauerkraut, Salzkartoffeln und Buttersauce 21,90 EUR

Fischteller „Zander & Lachsforelle“
Gebratenes Filet vom Zander und von der Lachsforelle an getrüffeltem Kohlrabi-Gemüse und Kartoffel-Rösti 21,90 EUR

Dorschfilet
an Blattspinat, Salzkartoffeln und Riesling-Senfsauce 21,90 EUR

Black-Tiger-Garnelen auf Tagliarini
mit Bärlauch-Pesto, Kirschtomaten und Rucola 21,50 EUR

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

Kuchen und Torte nach Angebot

Portion Schlagsahne	2,50 EUR
Apfelkuchen mit Butterstreusel ¹	3,90 EUR
Pflaumenkuchen mit Butterstreusel ¹	3,90 EUR
Mohn-Streuselkuchen ¹	3,90 EUR
Quark-Mandarinen-Kuchen ¹	3,90 EUR
Torte nach Angebot	4,50 – 5,00 EUR

Wichtiger Hinweis für Allergiker: Bitte kontaktieren Sie unser Servicepersonal. Wir halten Informationen gemäß der Lebensmittel-Informationsverordnung bereit.