

Vorspeisen

<i>Büffelmozzarella mit Basilikumpesto mariniert und Tomaten-Rucolasalat</i>	4,90
<i>Kaltes Karottensüppchen mit Ingwersahne</i>	4,90
<i>Steinpilzbouillon mit Maultaschen</i>	4,70

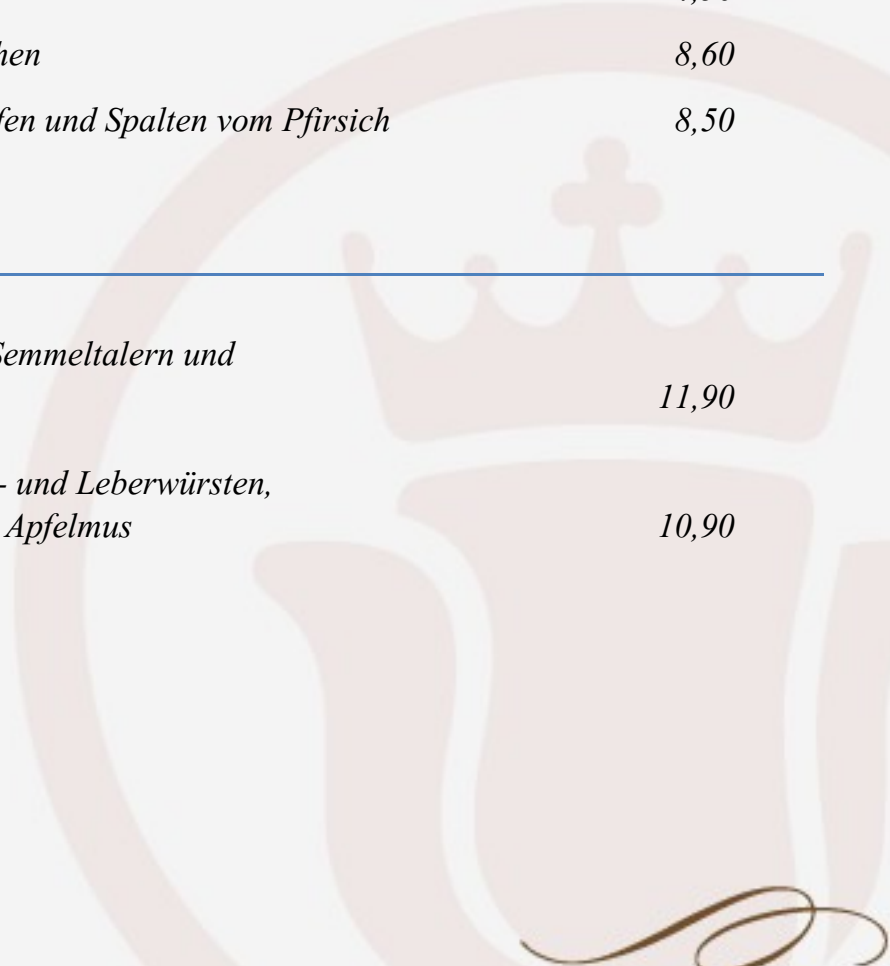
Salate

(alle Salate wahlweise mit fruchtigem Essig-Öl oder Yoghurt-Kräuter Dressing)

<i>Beilagensalat</i>	4,50
<i>Großer Sommersalat mit Bierbratenröllchen</i>	8,60
<i>Wildkräutersalat mit Hähnchenbruststreifen und Spalten vom Pfirsich</i>	8,50

Fleisch

<i>Schweinebierbraten mit hausgemachten Semmelalern und frischem Gemüse</i>	11,90
<i>Himmel und Erde, mit kleinen Brat-, Blut- und Leberwürsten, gebratenen Zwiebeln, Kartoffelpüree und Apfelmus</i>	10,90



*Gebratene Maispouardenbrust, Sesamreis
und Karotten – Zuckerschoten – Gemüse* 13,90

*Schnitzel Holstein mit Bacon, Spiegelei und
Bratkartoffeln – auf Wunsch auch als Schnitzel Wiener Art* 12,90

Jägerschnitzel mit Bratkartoffeln und kleinem Salat 12,50

*Gebrautes Lammsteak mit mediterraner Polenta
und Mangold - Tomaten – Gemüse* 14,90

*Geschmortes Kalbsbäckchen mit einer Portwein-Schalottensauce,
gereicht mit Kartoffelschnitten* 14,90

*Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbuttersauce, buntem Gemüse
und gebratenen Kartoffelspalten* 18,50

Zweierlei vom Spanferkel auf Karotten-Kartoffelpüree 14,90

Von See und Meer

Matjes „Hausfrauen Art“ mit Petersilienkartoffeln 11,90

Gebratene Riesengarnelen mit Tagliatelle und Tomaten-Knoblauchsauce 12,90

Kabeljau mit Roter Beete und Petersilienkartoffeln, Sauce Beurre Blanc 13,50

Salimbocca vom Seelachs mit Paprika – Zucchini Gemüse und Reis 13,90

Vegetarisch

<i>Spitzkohl-Möhren Lasagne, gratiniert mit geräuchertem Scamorza</i>	8,90
<i>Tagliatelle mit Pfifferlingen á la crème, Rucolaöl und Parmesan</i>	9,90

Dessert

<i>Crème brûlée von der Tonkabohne</i>	4,60
<i>Parfait von der Holunderblüte mit marinierten Aprikosen</i>	4,80
<i>Tarte au chocolat mit Vanilleeis</i>	4,60
<i>Unsere Eissorten: Vanille, Erdbeere, Schokolade und Amarena Cream</i>	<i>je Kugel 0,90</i>