

Suppen

<i>Zwiebelsuppe mit Käse gratiniert</i> ▼	5,50 €
<i>Waldpilzcrème mit Cognacrahm</i> ▼	6,50 €
<i>Kürbis-Curry Suppe mit Gamba</i>	7,50 €

Vorspeisen & kleine Köstlichkeiten

<i>Gratinierte Grünschalen Muscheln</i>	13,50 €
<i>Winterlicher Salat mit gebratenen Pilzen an Preiselbeer-Vinaigrette</i> ▼	11,50 €
<i>5 Gambas in Knoblauchrahm mit Toast</i>	14,50 €
<i>Feldsalat an geräucherter Entenbrust</i>	14,50 €
<i>Ziegenkäse im Blätterteig gebacken mit Salat an Rosmarin-Orangen Vinaigrette</i> ▼	12,50 €
<i>Walnuss Ravioli mit Gorgonzola</i> ▼	14,50 €
<i>Sellerieschnitzel an Sauce Béarnaise Petersilienkartoffeln und buntem Gemüse</i> ▼	14,50 €

Fisch

*Gebratenes Zanderfilet unter der Kartoffelkruste
an Weißweinsauce und Lauchgemüse* 22,50 €

*Gegrilltes Lachsfilet an Sauce Béarnaise
mit Tomaten-Zucchini Gemüse und Kartoffeln* 21,50 €

Surf & Turf

*Black Angus Rib-Eye Steak mit gebratenen Gambas
an Knoblauchsauce Grillkartoffel und Salat* 32,50 €

Fleischgerichte

*Grillteller „Heide Art“
mit 4 Fleischsorten Bratkartoffeln und Salat* 19,90 €

*Steak vom toskanischen Milchkalb
auf Zwiebel Champignon Grillkartoffel und Salat* 23,50 €

*Gebratene Entenbrust in einem Honig-Sesammantel
an Orangensauce mit winterlichem Gemüse und Gratin* 22,50 €

*Rosa gebratener Lammrücken in feiner Kräuterkruste
mit Speckbohnen und Gratin* 23,90 €

*Parma-Schweinefilet an Monschauer Senfsauce
mit Speckbohnen und Kroketten* 19,90 €

Rind

*Argentinisches Rinderfilet an Sauce Béarnaise
mit Gratin und winterlichem Gemüse* 25,50 €

*Argentinisches Rumpsteak an Pfeffersauce
mit Pommes frites und Speckbohnen* 22,50 €

*„Chateaubriand“ mit Cognac flambiert
an Sauce Béarnaise mit winterlichem Gemüse
und Beilagen nach Wahl* 30,50 € p/P

Empfehlung des Küchenchefs

*Holzfüllersteaks an Pfeffersauce
mit Toast und Spiegeleier* 16,90 €

*Gratinierte Filetspitzen
vom Rind Schwein und Kalb an Pfefferrahmsauce
mit Gemüse und Kartoffeln unter einer Kräuterkruste gratiniert* 19,90 €

Wein des Monats

2,5dl ~ 5dl ~ 0,75l Fl.

*2016 Domaine du Salvard Cheverny,
F Touraine AOC, Loire (feinherb)* 7,90€ ~ 14,90€ ~ 21,90€

*2010 Val Conde by Valtier - DC
E Utiel Requena (trocken-kraftig)* 8,90€ ~ 16,90€ ~ 24,90€

Schnitzel

<i>Cordon Bleu vom Kalb mit Serrano mittelaltem Gouda Bratkartoffel und Salat</i>	<i>21,50 €</i>
<i>„Original Wiener“ Kalbschnitzel dazu Pommes frites und Salat</i>	<i>18,50 €</i>
<i>Schweineschnitzel an Pfefferrahmsauce dazu Pommes frites und Salat</i>	<i>14,90 €</i>
<i>Schweineschnitzel „Berner Art“ mit Champignons Sauce Béarnaise und Käse gratiniert</i>	<i>15,90 €</i>

Für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahren

<i>Fischstäbchen mit Kartoffelpüree und Spinat</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Kalbschnitzel mit Pommes frites und Gemüse</i>	<i>9,50 €</i>
<i>...und nach dem Essen wartet noch ein Eis auf unsere kleinen Gäste!!!</i>	

Desserts

<i>„Dame blanche“</i>	<i>6,90 €</i>
<i>Caramel-Cashew Cheesecake</i>	<i>6,90 €</i>
<i>Spekulatius Creme-brulée mit Cointreau flambiert</i>	<i>6,90 €</i>
<i>Hausgemachtes Eierlikör-Parfait mit heißen Beeren</i>	<i>6,90 €</i>
<i>Apfelstrudel mit Vanilleeis</i>	<i>6,90 €</i>
<i>Auswahl französischer Käse</i>	<i>8,90 €</i>