

Vorspeisen

Bärlauchcrèmesuppe <i>mit hausgebeiztem Lachs</i>	9,90 €
Hausgemachtes Rinder-Carpaccio <i>mit Basilikum-Pesto dazu Parmesan und Salat</i>	20,90 €
Fünf Gambas <i>unter feiner Kräuterkruste in Knoblauch-Olivenöl und Bruschetta</i>	20,90 €
Rote-Bete-Carpaccio mit Ziegenkäse <i>an Limetten-Vinaigrette dazu Salat und Pinienkerne</i> V	18,90 €

Salat

Salatteller „Caesar“ <i>mit Putenbruststreifen</i>	16,90 € 22,90 €
--	--------------------

Vegetarische Gerichte

Grüner Spargel <i>an Café-de-Paris-Sauce mit Gruyère-Tomaten und Rosmarinkartoffeln</i> V	21,90 €
--	---------

Gerichte für Kinder bis 12 Jahre

Kalbschnitzel oder Chicken Nuggets oder Kids-Burger
mit Erbsen & Möhrchen dazu Pommes-frites und nach dem Essen wartet noch ein Eis auf euch
14,90 €

Schnitzel

Cordon bleu vom Kalb

*gefüllt mit Serrano-Schinken und mittelaltem Gouda
an Sauce Hollandaise dazu Salat und Bratkartoffeln*

29,90 €

„Original Wiener“

Kalbschnitzel an Preiselbeeren dazu Salat und Pommes-frites

27,90 €

Fisch

Edelfischpfanne

*vom Lachs - Zander - Thunfisch - Gamba an Weißweinsauce
dazu Spinat und Kartoffeln mit Apfel-Calvados gratiniert*

32,90 €

Fleisch

Argentinisches Rumpsteak

an Pfefferrahmsauce mit Zwiebel-Champignons und Pommes-frites

33,90 €

Parma-Schweinefilet

an Monschauer-Senfsauce mit Speckbohnen und Kroketten

29,90 €

Gratinierte Filetspitzen

*vom Rind - Schwein - Kalb an Pfefferrahmsauce
mit Gemüse und Kartoffeln unter einer Kräuterkruste gratiniert*

27,90 €

Desserts

Crème brûlée

von der Tonkabohne

9,90 €

Heide-Becher

Vanilleeis mit gesalzenen Nüssen und Kaffeelikör

9,90 €