

Menü des Monats

Aperitif - Andalö Splish
(Sanddornlikör mit Sekt aufgefüllt)

Zucchinicremesuppe mit Chili Garnelen

„Surf and Turf“

Kleines Rumpsteak und 2 gebratene Scampis
auf frischem Pfannengemüse mit
Kartoffelgratin und
Sauce Béarnaise

Mascarpone Erdbeer Crumble
und zum Abschluss noch ein Espresso
oder Kaffee

Für 2 Personen 78,00€

Vorspeisen

Tagessuppe ab 6,00€

Kleiner gemischter Salatteller mit Kräuterdressing
und Croutons
5,00€

Mozzarella an einer bunten Tomatenvariation mit Olivenöl,
Balsamicocreme und Basilikum
7,50€

Gebratener Ziegenkäse in Holsteiner Schinken gewickelt an
einem winterlichen Salatbukett mit Himbeerdressing und
karamellisierten Walnüssen
8,90€

Carpaccio
hauchdünne Scheiben vom Rinderfilet mit Olivenöl,
Balsamicocreme und Grana Padano
11,90€

3 gebratene Riesengarnelen in Knoblauchöl mit Oliven,
Paprika und Kirschtomaten, dazu ein Knoblauchbrot
13,90€

Kleine Steakkarte

Alle Gerichte von der Steakkarte enthalten einen frischen Salat, sowie Kräuterbutter. Die Steaks werden mit Steakpfeffer gewürzt.

Hähnchenbrust

200g 13,50€

Jungschweinrückensteak

200g 12,50€

Südamerikanisches Rumpsteak

mit kleinem Fettrand für die Saftigkeit, kernig und zart

200g 18,90€

300g 21,90€

Rib-Eye Steak

aus dem Zwischenrippenstück, gut marmoriert mit kleinem Fetttage, saftig und zart. **Unsere Empfehlung !**

250g 23,90€

Bitte bestellen Sie sich Ihre Beilagen separat:

Knoblauchbrot 2,00€

Baked Potato mit Sour Cream 4,00€

Pommes Frites 3,00€

Süßkartoffel Pommes 3,90€

Kartoffelgratin 3,50€

Grüne Butterbohnen 3,50€

Frisches Pfannengemüse 4,50€

Sauce Béarnaise 2,50€

Hauptgerichte

Cäsar Salat

Knackiger Eisberg und Römersalat mit Knoblauchcroutons, Parmesan und gebackenen Hähnchenbruststreifen in Knusperpanade

14,50€

Gemüse - Steakpfanne

knackiges Gemüse aus der Pfanne mit saftigen Rumpsteakstreifen und Knoblauchbrot

16,90€

Ofenkartoffel

mit Sour Cream an einem knackigen Salat mit

+ gebratenen Hähnchenbruststreifen 13,90€

+ gebratenen Rumpsteakstreifen 15,50€

Kleines Restaurant „BURGER“

Hausgemachter Rindfleischburger ca. 200g mit knackigem Salat, Gurke, Zwiebeln, Tomate und Sauce, dazu Süßkartoffelpommes

12,90€

Lammkotelets

an grünen Butterbohnen mit Kartoffelgratin und Kräuterbutter

19,90€

Steakteller

Schweinesteak - Hähnchenbrust und Rumpsteak mit Pommes Frites, Kräuterbutter und Salat

19,90€

Original Wiener Schnitzel vom Kalb
Ca. 300g mit Preiselbeeren, Pommes Frites und Salat
22,90€

Gemüse Lachspfanne
knackiges Gemüse aus der Pfanne mit Lachsfiletwürfeln und
Knoblauchbrot
16,90€

Garnelenpfanne
mit Knoblauch & Chili, Paprika, Kirschtomaten und Oliven,
dazu ein kleiner Salat und Knoblauchbrot
19,90€

Vegetarische Küche

Kleine Restaurant „Veggie Burger“
Gemüsebratling mit knackigem Salat, Gurke, Zwiebeln, Tomate und
Sauce, dazu Süßkartoffelpommes 12,90€

Pilz Potato
Eine Ofenkartoffel mit Sour Cream und gebratenen Pilzen an einem
Salatbukett
13,90€

Großer bunter Salat mit Oliven und Schafskäse, dazu Baguette und
Kräuter dressing
11,90€

Knackiges Pfannengemüse mit Tofustreifen und Knoblauchbrot
14,50€

Dessert

Warmer Apfelstrudel auf Vanillesauce und einer
Kugel Vanilleeis
7,50€

Crème Brûlée mit karibischem Rohrzucker geflammt an
einem kleinen Obstbukett
6,90€

Eine Kugel Vanilleeiscreme mit Marzipanlikör
3,60€

Affogato
Eine Kugel Vanilleeis mit Espresso und Frangelico
(italienischer Haselnusslikör) überzogen
5,50€

Die Empfehlung des Hauses
„Das 10 Gänge Überraschungsmenü“
für 77€ pro Person

Bitte haben Sie Verständnis das wir Ihnen das Menü
nur auf vorherige Bestellung anbieten können.