

Menü des Monats

Aperitif - Aperol Spritz

Rindercarpaccio mit Olivenöl, Balsamicocreme
und Parmesan

Kleines Rumpsteak mit gebratenen Pilzen,
Sauce Béarnaise & Kartoffelgratin

Creme Brûlée an einem Obstbukett

inklusive einer Flasche Mineralwasser und
0,5l Pinotage (Rotwein Südafrika)

für 2 Personen 80,00€

Vorspeisen

Tagessuppe ab 6,00€

Kleiner gemischter Salatteller mit Kräuterdressing
und Croutons
5,50€

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
9,00€

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€

Neuseeländisches Hirschsteak aus der Keule

200g 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

15,50€

Ofenkartoffel mit Sour Cream an einem knackigen Salat mit
+ gebratenen Hähnchenbruststreifen 13,90€
+ gebratenen Rumpsteakstreifen 15,50€

Wildgeschnetztes vom Wildschwein und Hirsch
mit Pilzen, Zwiebeln und Weintrauben in deftiger
Sahnesauce an Pflaumenzimtrotkohl und Kroketten

18,50€

Hirschsteak

auf einem Rotweinsaucenspiegel mit Pflaumenzimtrotkohl
und Kartoffelgratin

24,90€

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€

Gebratenes Kabeljaufilet

auf knackigem Pfannengemüse mit Kartoffelgratin und Sauce

Béarnaise

19,90€

Garnelenpfanne

mit Knoblauch & Chili, Paprika, Kirschtomaten und Oliven,
dazu ein kleiner Salat und Knoblauchbrot

20,90€

Vegetarische Küche

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

13,90€

Dessert

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

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

Warme Punschirschen an Eiscreme
6,90€

Eine Kugel Vanilleeiscreme mit Marzipanlikör
3,60€

Affgato
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.