

Vorspeisen

*Französische Zwiebelsuppe mit Brot-Croutons und Käse
überbacken*

6,00 Euro

Herzhafte Rinderbrühe mit Maultaschen-Streifen

6,00 Euro

*Gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Salat in
Hausdressing*

7,50 Euro

Als Hauptgang 15,00 Euro

Schnitzel

*Schnitzel „Wiener Art“ an Preiselbeeren mit Pommes und
Salat*

17,00 Euro

*Schweineschnitzel an Jägersoße mit Pilzen, Pommes und
Salat*

18,00 Euro

*Cordon bleu vom Schwein gefüllt mit Schinken und Käse,
Pommes und Salat*

19,00 Euro

Ländlich- Deftig

*Geschmorte Schweinebäckchen mit buntem Gemüse und
hausgemachten Spätzle*

18,00 Euro

*Leber Berliner Art mit gebratenen Zwiebeln,
Apfelscheiben und Püree*

17,00 Euro

Omas „Nierenschaschlik“

An frischen Nudeln und Beilagen Salat

16,00 Euro

Pasta

*Hackfleisch Bolognese an Bandnudeln mit geriebenem
Käse und Beilagen Salat*

15,00 Euro

Salat / Fisch / Fleischlos

*Hausgemachte Käsespätzle an Röstzwiebeln mit kleinem
Salatteller*

17,00 Euro

*Großer Salatteller in Hausdressing mit Rohkostsalaten,
saisonaler Garnitur und gebratenen Hähnchenstreifen*

17,00 Euro

Gebratener Kabeljau an buntem Gemüse und Püree

21,00 Euro

Vom deutschen Jungbullen

*Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes
und Salat*

24,50 Euro

Rumpsteak mit gebratenen Zwiebeln, Pommes und Salat

25,50 Euro

Umbestellung Beilagen + 2,50 Euro

Nachtisch

Krokant Becher

*Vanille, Schoko und Nuss Eis mit Sahne, Haselnuss-
Krokant und Schokosoße*

5,50 Euro

Coupe Dänemark

3 Kugeln Vanilleeis mit Sahne und Schokoladensoße

5,50 Euro

Bällchen Eis Vanille / Schoko / Erdbeere / Nuss

1,50 Euro

+ Sahne 1,00 Euro