

Erst mal eine hausgemachte....

Toscanische Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum unter der Sahnehaube in der Löwenkopfterrine serviert	4,80
Zwiebelsuppe auf Französische Art überbacken mit Croutons und Käse in der Löwenkopfterrine serviert	4,80
Creamesuppe von frischem Stangenspargel mit Spargelstückchen und Sahnehaube	5,00

Für davor oder dazwischen oder nur so:

Mit Akazienhonig gratinierter Ziegenkäse **8,20**
auf Blattsalaten der Saison dazu Baguette

½ Dtzd. Weinbergschnecken **7,90**
Knoblauch-Kräuter-Butter mit Weißbrot

Mild geräucherter Norwegischer Wildlachs **10,90**
mit Sahnemeerrettich ^{2,3}, sowie Toast und Butter

Marinierte Nordseekrabben **10,90**
in einer pikanten Cocktailsauce ^{2,10}, verfeinert mit Cognac
Toast und Butter

Unsere Spezialität :

**Die besten Steaks vom Grill
Fettarm, mit dem typisch rauchigen Aroma
grillen wir Ihnen**

Zwei Putensteaks	13,80
Schweinerückensteak	14,80
Zwei kernige Rinderhüftsteaks	17,80
Grillteller „ Ich will alles“ Medaillons von Hüfte, Roastbeef und Filet	20,80
Den Klassiker : Rumpsteak	19,80
oder zartes edles Filetsteak	22,80
Surf and Turf Filetsteak und Scampi Provencale	26,80

Alle Gerichte servieren wir wahlweise
mit Zwiebeln, hausgemachter Kräuterbutter,
Spätburgunder Pfeffersauce oder Sauce Bearnaise

Unsere Beilagenauswahl

Salat oder Gemüse und
Pommes Frites, Pommes Dauphine oder Reis



Frischer Stangenspargel

mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise
dazu reichen wir Kartoffeln

14,80

Frischer Stangenspargel

mit Käse, Schinken und Sauce Hollandaise
überbacken, dazu Kartoffeln

17,80

**Portion roher oder gekochter Schinken
mit frischem Stangenspargel**

zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise
dazu reichen wir Ihnen Kartoffeln

16,80

**Medaillons vom Schweinefilet
mit frischem Stangenspargel**

mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise
dazu reichen wir Kartoffeln

21,30

**Schnitzel Wiener Art
mit frischem Stangenspargel**

zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise
dazu reichen wir Kartoffeln

18,80

**Rumpsteak vom Grill
mit frischem Stangenspargel**

mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise
dazu reichen wir Kartoffeln

€ 24,80



Fisch verliebt!

Unsere Forelle nach Art der schönen Müllerin **14,80**
servieren wir grätenfrei mit zerlassener Butter
Salzkartoffeln und Salatteller

Scampis auf Provencale Art **19,80**
in feinstem nativen Olivenoel gebraten, mit Knoblauch,
verschiedenen Kräutern ,Tomatenwürfeln und Zwiebeln
kombiniert und mit Reis und Salatteller serviert

Gebratenes Zanderfilet **16,80**
mit Flußkrebssragout auf Lauchgemüse mit Salzkartoffeln

Pangasiusfilet in Zitronen – Kafir – Butter gebraten **14,80**
mit Jasmin Duftreis und Salatteller

Fleischiges für den Appetit:

Zwei panierte Schweineschnitzel „Wiener Art“ **12,80**
wahlweise mit Jäger- Zigeuner oder Pfeffersauce
Pommes frites und Salatteller

Pikantes Wildragout in einer Rotweinsauce **15,80**
verfeinert mit Preiselbeeren ² und frischen Champignons,
serviert mit hausgemachten Butterspätzle ², und Salatteller

Medaillons vom Schweinefilet **15,80**
mit frischen Champignons in Rahm
Pommes Dauphine und Salatteller

Schwäbischer Filettopf **16,80**
Schweinefilets mit frischen Champignons und
Sauce Hollandaise ^{1,2},auf Spätzle mit Salatteller

Für den kleinen Hunger.....

Gebackener Camembert	8,30
2 Camembert paniert und gebacken mit Preiselbeeren und Weißbrot	
Toast Hawaii	8,30
gekochter Schinken ^{1,2} und Ananasscheiben auf Toast mit Käse überbacken	
Kräftiges Bauernbrot mit Schinken ^{1,2}	7,80
roher oder gekochter Schinken garniert	
Strammer Max ^{1,2}	8,80
wahlweise mit gekochtem oder rohem Schinken dazu zwei Spiegeleier	
Kräftiges Bauernbrot mit gemischtem Käse	7,80
verschiedene Käsesorten reichlich garniert	
Gemischte Schinkenplatte ^{1,2}	8,80
roher und gekochter Schinken reichlich garniert mit Butter und Brot	