

Vorspeisen

Hausgemachtes Würzfleisch ^{4,6,8} mit Tilsiter gratiniert 6,80 €

Tranchen vom hausgemachten Graved-Lachs
an lauwarmen Chinakohlsalat mit Honig-Senf-Dressing 13,90 €

Salate

Kleiner gemischter Salat mit Balsamicovinaigrette ^{4,10} 7,30 €

Bunter Salat mit Balsamico- Dressing^{4,10}, wahlweise mit

Schweinefiletstreifen 15,90 €

Hähnchenbruststreifen 13,90 €

Rinderfiletstreifen 18,90 €

Vegetarisch

Ofenkartoffel mit bunten Gemüseragout und Tilsiter gratiniert 11,90 €

Unsere Empfehlung vom Küchenchef

Schweinefilet am Stück gebraten im Wildkräuter Mantel
an Spargelragout von grünem und weißem Spargel an
Barolo Jus und *Steakhouse Pommes* 22,20 €

Fisch

Schwarzer Heißbutt unter einer Garnelen-Lachsfarce gratiniert
auf grünem Spargel-Tomaten-Zwiebel- Gemüse
anbei ein cremiges Hummer Risotto 21,90 €

Steakgerichte

Bitte stellen Sie sich Ihr Steakgericht nach Ihren Wünschen zusammen!

Argentinisches Rinderfilet 200 g 23,00 € oder 300 g 28,00 €

Schweinefiletmedaillons 200 g 14,00 € oder 300 g 18,00 €

Hähnchenbrust 200 g 13,00 €

Zu allen Steaks servieren wir Kräuterbutter oder Rotweinsosse

Gemüsebeilagen je 4,50 €

Sättigungsbeilagen je 4,50 €

Garten Gemüse

gebackene Kartoffelecken

Spargel-Tomaten-Gemüse

Steakhouse Pommes

Spargelragout

Knoblauch Kartoffeln

Gegrillte Wiesen - Champignons

Ofenkartoffel

Bärlauch Karte

Bärlauchcremesüppchen mit creme Fraiche und kleinem Gemüse **6,90 €**

2 kleine Hähnchenrouladen im Speckmantel
mit Frischkäse-Schinken-Bärlauch Füllung auf Thymianjus
dazu Bärlauch-Risotto **19,90 €**

Gegrillte Streifen von der Hähnchenbrust
mit Tagliatelle_{5,8} in Bärlauch Rahm geschwenkt **18,80 €**

Spaghetti in Bärlauch Rahm mit kleinen Gemüsegewürfeln **12,90 €**

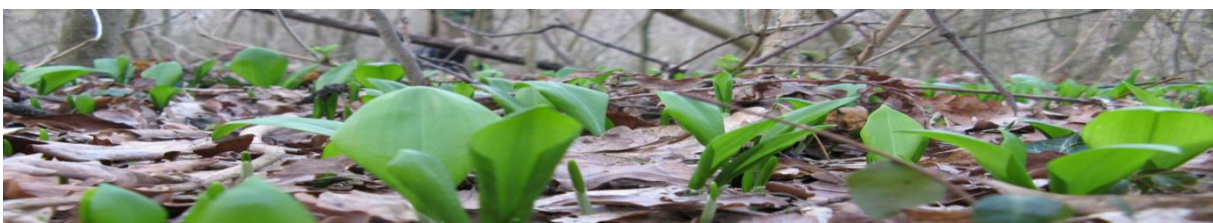
Der Bärlauch ist eine altbekannte Gemüse-, Gewürz- und Heilpflanze. Die Pflanze ist zwar komplett essbar, genutzt werden aber vorwiegend die Blätter oft auch mit den Stängeln, frisch als Gewürz, für Dip-Saucen, Kräuterbutter und Pesto oder ganz allgemein als Gemüse in der Frühjahrsküche.

Bärlauch als Heilpflanze

Schon im alten Rom wurde der Bärlauch als Arzneipflanze verwendet. Ein volkstümlicher Name des Bärlauchs ist Waldknoblauch, dieser Name deutet auf seine enge Verwandtschaft mit dem Knoblauch hin. In rohen und kleingeschnittenen Blättern oxidiert der schwefelhaltige Inhaltsstoff Alliin zum medizinisch wirksamen Allicin. Dieses Allicin ist ein natürliches Antibiotikum, das Pilze abtöten kann. Der Bärlauch hilft aber auch bei Verdauungsbeschwerden, bei Magen-Darm-Problemen und gegen Blähungen, Bärlauch regt den Appetit an und er senkt den Cholesterinspiegel. Bärlauch ist hilfreich für die Funktionen von Leber- und Galle, er regt die Harnbildung an, Bärlauch senkt den Blutdruck, er hat eine regulierende Wirkung auf den Fettstoffwechsel und schützt sogar gegen Arterienverkalkungen.

Aber das ist noch nicht alles:

Wussten Sie schon, daß der Bärlauch die positiven Eigenschaften der folgenden drei Heilkräuter in sich vereint? Die des Knoblauch, der die periphere Durchblutung steigert, die des Ginkgo biloba, der die Gehirndurchblutung erhöht und die der Echinacea, die das Immunsystem stärkt und belebt? Im Bärlauch sind 30% mehr schwefelhaltige Stoffe enthalten als im Knoblauch. Die Cholesterinwerte im Blut werden reguliert und so das Ablagern von



Hauptgerichte

*Deftiges Schweinefiletragout mit gegrilltem Gartengemüse in Sahnerahm ,
dazu gebackene Knoblauch Kartoffeln* **18,80 €**

*Spareribs von Schwein unter einer rauchigen Marinade
mit Steakhouse Pommes und Sour Creme⁶* **19,80 €**

*Asiatischer Hähnchenspieß, dazu eine Ofenkartoffel,
gefüllt mit buntem Gemüseragout und Käse⁶ überbacken* **18,80 €**

*Tagliatelle^{5,8} mit grünem und weißem Spargel, gegrillten Champignons
sautierten Rinderfiletstreifen, Rucola, schwarzen und weißen Sesam* **20,90 €**

*Picata von der Hähnchenbrust⁶ auf einer pikanten Tomaten-Knoblauch Soße
und in Butter geschwenkten Spaghetti* **18,90 €**

Dessert

*Hausgemachtes Schokoladen Soufflé auf einem Vanillesoßenspiegel
an einer Nocke grüner Apfel Sorbet
einer Kugel Himbeer-Weiße Schokolade Eis garniert
mit einem Zuckergitter und frischen Früchten*

12,90 €

Eisräume

Fürst-Pückler-Eis / Der Klassiker

*cremiges Vanilleeis, zartschmelzendes Schokoladeneis und
fruchtiges Erdbeereis mit Sahne ^{5,6}*

7,10 €

Süßer Traum

cremiges Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne ^{5,6,8}

7,60 €

Schoko-Nussbecher

zartschmelzendes Walnusseis und Schokoladeneis mit Sahne ^{3,5,6}

7,40 €

Rote Grütze Eisbecher

erfrischendes Joghurteis mit Kirschgrütze und Sahne ^{5,6}

7,50 €

Dazu empfehlen wir eine Kaffeespezialität aus unserer Kaffeekarte

Allergene: 1

*Soja, 2 Lupine, 3 Nüsse, 4 Sellerie, 5 Eier, 6 Milch, 7 Sulfite, 8 Getreide mit Gluten,
9 Erdnüsse, 10 Senf, 11 Sesam, 12 Fisch, 13 Weichtiere, 14 Schalentiere*

Deklarationspflichtige Stoffe:

*15 Farbstoff, 16 Konservierungsmittel, 17 Geschmacksverstärker, 18 Antioxidanten,
19 Geschwärzt, 20 Phosphate, 21 Milcheiweiß, 22 Koffein haltig, 23 Chinin haltig,
24 Süßungsmittel, 25 Pheylalinquelle, 26 Gewachst, 27 Taurin*

Werte Gäste,

*unsere Speisen werden ausschließlich frisch zubereitet, deshalb bitten wir bei
Verzögerungen um Ihr Verständnis!*