

Vorspeisen

<i>Käse- Lauch- Suppe</i> _{4,6,7,8} mit Croutons		7,20 €
<i>hausgemachtes Würzfleisch</i> _{4,5,6} mit Tilsiter gratiniert		7,90 €
<i>Tatar vom Rind erfilet</i> _{6,8} mit Sardellen, Kapern und Zwiebeln auf Rucola Salat, dazu frisches Baguette	<i>klein</i>	11,90 €
	<i>groß</i>	17,90 €

Salate

<i>kleiner gemischter Salat</i> _{4,8,10} mit Balsamicovinaigrette		7,30 €
<i>bunter Salat</i> _{3,4,8,10} mit Balsamico- Dressing und gerösteten Nüssen		11,90 €
<i>oder wahlweise auch mit</i>		
<i>Tranchen vom Maishähnchen</i>		18,90 €
<i>Rinderfiletstreifen</i>		21,90 €

Vegetarische Gerichte

<i>Cannelloni</i> _{5,87} gefüllt mit Spinat- Ricotta gratiniert mit Spanischer Tomatensauce, Paprika, Knoblauch und Kräutern		18,50 €
<i>Blumenkohl Medaillons</i> _{4,5,6,8} mit Käse gefüllt und Sauce Hollandaise gratiniert		17,90 €

Fisch

<i>gebackenes Schollenfilet</i> _{4,5,6,8,12} Gurken- Radieschen- Kartoffelsalat		21,90 €
--	--	----------------

Steakgerichte

Bitte stellen Sie sich Ihr Steakgericht nach Ihren Wünschen zusammen!

Argentinisches Rinderfilet 200 g **24,00 €** oder 300 g **29,00 €**

gebratenes Schäufole 500- 600 g **17,00 €**

gegrilltes Maishähnchen 180g **16,00 €**

Zu allen Steaks servieren wir Kräuterbutter oder Rotweinssoße!

Gemüsebeilagen je 4,50 €

Sättigungsbeilagen je 4,50 €

Blumenkohl Medaillons mit Käse gefüllt

Kartoffelgratin

Rahmchampignons

Drillingskartoffeln

karamellisiertes Paprika- Zwiebel- Gemüse

Knoblauchkartoffeln

Nudelgerichte

Spaghetti mit gebratenen Garnelen _{5,7,8,12} *an Kirschtomaten, frischen
Kräutern und Parmesan*

21,90 €

Spaghetti geschwenkt in Parmesansauce _{4,5,6,7} *mit Rinderfiletstreifen und
frischen Kräutern*

21,90 €

Hauptgerichte

<i>gebratenes Schäufole 500- 600 g</i> _{4,6,7} <i>mariniert mit roter Mojo auf Rahmchampignons, dazu gefüllten Kartoffeltaschen mit Kräuterfrischkäse</i>	22,90 €
<i>Spare Ribs</i> _{6,7} <i>unter einer rauchigen Honig- Whisky- Glasur mit Twisters- Pommes und Sour Cream</i>	19,80 €
<i>Hähnchenbrust Florentina</i> _{4,6,7} <i>gefüllt mit Spinat an Sauce Hollandaise und Kartoffelgratin</i>	21,90 €
<i>Griechische Bouletten mit Feta</i> _{4,6,7} <i>auf Rahmerbsen mit Kartoffel- Tomaten- Paprika- Püree</i>	18,90 €
<i>gebratenes Maishähnchen</i> _{4,6} <i>mit karamellisiertem Paprika- Zwiebel- Gemüse auf einem Duett von schaumiger Hollandaise und Jus, dazu Kartoffelgratin</i>	22,90 €
<i>Burger Altes Kino</i> _{5,6,7} <i>200 g fränkisches Weidenrind Patty mit Tomate- Mozzarella gratiniert, Rucola und Basilikum Schmand</i>	19,90 €
<i>Pullet Pork Burger vom Kassler</i> _{4,7,8} <i>mit karamellisierten Whisky- Zwiebeln, Cheddar Käse, abgerundet mit fruchtiger BBQ-Sauce</i>	17,90 €
<i>Mutzbraten</i> <i>auf Schlächtekraut mit Rosmarinjus und gebratene Drillingskartoffen</i>	19,90 €

Werte Gäste, für jede Beilagen Änderung berechnen wir 1,50 €!

Dessert

Tartofu al limoncello ^{5,6} Eiscremtrüffel mit Limoncello- Kern, heißen Kirschen und Früchten garniert **9,90 €**

warme Apfel- Tarte ^{3,5,6,8} mit Vanilleeis und frischen Früchten **9,50 €**

Eisträume

Fürst-Pückler-Eis / Der Klassiker
cremiges Vanilleeis, zartschmelzendes Schokoladeneis und fruchtiges Erdbeereis mit Sahne ^{5,6} **7,90 €**

süßer Traum
cremiges Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne ^{5,6,8} **8,60 €**

Schoko- Nussbecher
zartschmelzendes Walnusseis und Schokoladeneis mit Sahne ^{3,5,6} **7,40 €**

Rote Grütze Eisbecher
erfrischendes Joghurteis mit Kirschgrütze und Sahne ^{5,6} **8,50 €**

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 Gewächst, 27 Taurin