

Vorspeisen

Kürbis- Kokos- Suppe _{4,6,8} mit Chilí Blutwurst 7,20 €

hausgemachtes Würzfleisch _{4,5,6} mit Tilsiter gratiniert 7,90 €

gebackene Hähnchenwürfel im Biereteig _{4,6,8,10}
an einer Honig- Senf- Sauce und knackigem Salat 11,90 €

Salate

kleiner gemischter Salat _{4,8,10} mit Balsamicovinaigrette 7,30 €

bunter Salat _{3,4,8,10} mit Balsamico- Dressing und gerösteten Nüssen 11,90 €

oder wahlweise auch mit

Hähnchenbruststreifen 18,90 €

Rinderfiletstreifen 21,90 €

Schweinefiletstreifen 17,90 €

Vegetarische Gerichte

Kürbisstrudel _{4,6,7,8} in einer Weißwein- Kräuter- Sauce, gratiniert
mit Parmesan 19,50 €

gebratene Ravioli _{5,6,7,8} mit Spinat Ricotta gefüllt und in
Paprika- Knoblauch- Pesto geschwenkt 18,90 €

Fisch

gebackenes Kabeljaufilet _{6,7,8} an gedünstetem Spinat und Petersilienkartoffeln,
dazu Sauce Hollandaise 22,90 €

Steakgerichte

Bitte stellen Sie sich Ihr Steakgericht nach Ihren Wünschen zusammen!

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

gebratene Hähnchenbrust 180 g **17,00 €**

gegrillte Schweinefilet Medaillons 200 g **16,00 € oder 300 g** **19,00 €**

Zu allen Steaks servieren wir wahlweise Kräuterbutter oder Rotweinsoße!

Gemüsebeilagen je 4,50 €

Speckbohnen

Rahmspinat

frittierte Zwiebelringe

Sättigungsbeilagen je 4,50 €

Käsespätzle

Kartoffelpüree

Knoblauchkartoffeln

Nudelgerichte

Lachs Panzarotti 4,5,6,7,8,12 in einer Zitronen- Kräuter- Sauce geschwenkt mit Kirschtomaten und Parmesan **22,90 €**

gebratene Rinderfiletstreifen 4,5,6,7,8 mit Penne in einer mediterranen Paprika Sauce **23,90 €**

Hauptgerichte

<i>Hähnchensteak</i> _{4,6,7,8} gratiniert mit Tomate Mozzarella an Penne in Knoblauch-Basilikum- Pesto geschwenkt	21,90 €
<i>Spare Ribs</i> _{6,7} unter einer rauchigen Honig- Whisky- Glasur mit Twister- Pommes und Sour Cream	19,80 €
<i>geschmorte Schweinebacken</i> _{4,7} an Kartoffelpüree auf Rosmarin Jus und Röstzwiebeln	21,90 €
<i>deftiger Schweinebraten</i> _{4,7} mit Prinzessbohnen und Käsespätzle	19,90 €
<i>Grützwurst vom Strohschwein</i> _{4,7,10} mit Schlachte Kraut und Kartoffelpüree	18,90 €
<i>Schnitzel Burger</i> _{6,8,10} mit cremigem Chester Käse, Sauce Tartar, knackigem Salat und Tomate	18,90 €
<i>Rinder gulasch</i> _{4,7,8} mit Speckrosenkohl und hausgemachten Semmelknödeln	20,90 €
<i>Königsberger Klopse</i> _{4,5,6,7,8,10} in einer Kapernsauce mit Salzkartoffeln	19,90 €

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

Dessert

Zwetschgenstrudel _{6,8} an Vanilleeis mit Früchten garniert **9,90 €**

gebackene Marillenknödel _{5,6,8} auf Vanillesoßenspiegel und frischen Früchten garniert **9,90 €**

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 Kaffekarte!

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 Antioxidantien,
19 Geschwärzt, 20 Phosphate, 21 Milcheiweiß, 22 Koffein haltig, 23 Chinin haltig,
24 Süßungsmittel, 25 Phenoxyalginquelle, 26 Gewachst, 27 Taurin