

Vorspeisen

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

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

*gebackene Hähnchenwürfel im Bierteig*_{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 Medaillions 200 g **16,00 €** oder 300 g **19,00 €**

Zu allen Steaks servieren wir wahlweise Kräuterbutter oder Rotweinsoße!

Gemüsebeilagen je 4,50 €

Sättigungsbeilagen je 4,50 €

Speckbohnen

Käsespätzle

Rahmspinat

Kartoffelpüree

frittierte Zwiebelringe

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

*Hähnchensteak*_{4,6,7,8} gratiniert mit Tomate Mozzarella an Penne in Knoblauch-Basilikum- Pesto geschwenkt 21,90 €

*Spare Ribs*_{6,7} unter einer rauchigen Honig- Whisky- Glasur mit Twister- Pommes und Sour Cream 19,80 €

*geschmorte Schweinebacken*_{4,7} an Kartoffelpüree auf Rosmarin Jus und Röstzwiebeln 21,90 €

*deftiger Schweinebraten*_{4,7} mit Prinzessbohnen und Käsespätzle 19,90 €

*Grützwurst vom Strohschwein*_{4,7,10} mit Schlachte Kraut und Kartoffelpüree 18,90 €

*Schnitzel Burger*_{6,8,10} mit cremigem Chester Käse, Sauce Tartar, knackigem Salat und Tomate 18,90 €

*Rindergulasch*_{4,7,8} mit Speckrosenkohl und hausgemachten Semmelknödeln 20,90 €

*Königsberger Klopse*_{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 €

E isträume

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