Vorspeisen

Süßkartoffel- Kokos- Suppe $_{4,6,}$ **7,20 €**

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

Carpaccio vom Rind mit gegrillten grünem Spargel$_{4,6}$ **15,90 €**
Rucola, Kirschtomaten und gerösteten Sesam Dressing

Salate

Kleiner gemischter Salat$_{4,10}$ mit Balsamicovinaigrette **7,30 €**

Bunter Salat $_{4,10}$mit Balsamico- Dressing und gerösteten Nüssen **11,90 €**

wahlweise auch mit Hähnchenstreifen **15,90 €**

oder Rinderfiletstreifen **19,90 €**

Nudelgerichte

Gebratene Rinderfiletstreifen$_{4,5,,6}$ auf Penne in Champignon- Kräuter-Rahmsauce; gratiniert mit Parmesan **22,90 €**

Gebratene Hähnchenstreifen$_{4,5,6}$ in Süßkartoffel- Kokos- Sauce und Penne geschwenkt **19,80 €**

Steakgerichte

Bitte stellen Sie sich Ihr Steakgericht nach Ihren Wünschen zusammen!

Argentinisches Rinderfilet	200 g	**23,00 €**	oder 300 g	**28,00 €**
Schweinefilet	200 g	**14,00 €**	oder 300 g	**16,00 €**
Gegrilltes Maishähnchen[8]	180g	**13,00 €**		

Zu allen Steaks servieren wir Kräuterbutter oder Rotweinsoße

Gemüsebeilagen je 4,50 €	**Sättigungsbeilagen je 4,50 €**
Champignon Ragout	Kroketten
Duett Brokkoli Blumenkohl	Bergkäsebällchen
Gegrillter grüner Spargel -	Knoblauch Kartoffeln

Vegetarische Gerichte

Gefüllte Paprika[5,6] mit Haselnuss - Granatapfelreis auf Sauce Hollandaise **16,90 €**

Buntes Gemüse Ragout[4,6] mit Kräuterreis und Parmesan **15,90 €**

Hauptgerichte

Pullet Pork$_{4,6}$ vom Hähnchen in einer Limetten- Zitronengras-
Ingwer Sauce; Rote Zwiebeln dazu Haselnuss- Granatapfelreis **20,90 €**

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

Gegrillte Maishähnchenbrust$_{6}$ mit einem Duett von Brokkoli und Blumenkohl
Mandelbutter Kräuter- Kartoffelstampf und Sauce Hollandaise **20,90 €**

Burger Altes Kino XXl 200g $_{6,8}$ vom fränkischen Weidenrind mit Mac
and Cheese ; Bacon, rauchiger BBQ Sauce und karamellisierten Whisky -
Zwiebeln, Gewürzgurke, Tomate und Salat **16,90 €**

Kohlroulade$_{4}$ gefüllt mit Schweinehack, Knoblauch und Kräutern; dazu
Kartoffelkroketten und Jus **18,90 €**

Zwei Mini Haxe vom Schwein$_{4,5,6}$ auf Rahmsauerkraut, Bergkäsebällchen
und Thymianjus **21,90 €**

Schweinefilet nach „Strindberger Art“ $_{4,6,10}$ gefüllt mit Zwiebel- Senf- Farce im
Wildkräutermantel; dazu Kräuter- Kartoffelpüree, nappiert mit
dunkler Sauce und Champignon Ragout **21,90 €**

Fisch[12]

Rotbarschfilet mit Kräuter- Zitronen- Kruste$_{5,6}$ umlegt mit Brokkoli,
Blumenkohl an Haselnuss- Granatapfelreis mit Sauce Hollandaise **22,90 €**

Dessert

Soufflé al pistacchio 5,6,8 mit flüssigem Schokokern und Vanilleeis, garniert mit Früchten **9,80 €**

Zitronensorbet in seiner Frucht mit heißen Kirschen **9,60 €**

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 Gewachst, 27 Taurin