



Vorspeisen

- Pfifferlingssüppchen* mit Creme Fraiche^{6,4} 6,80 €
- fruchtige Currysuppe* mit Melone und Shrimps^{6,13} 6,90 €
- hausgemachtes Würzfleisch* mit Tilsiter gratiniert^{6,10} 6,80 €

Hauptspeisen

- gemischter Sommersalat* mit gegrillter Perlhuhnbrust
an Balsamico Dressing^{4,6,7,10} 16,50 €
- gebratene Gnocchi* mit Pfifferlingen, Speck, roten
Zwiebeln und Sahnerahm, dazu eine gegrillte
Perlhuhnbrust⁸ 19,50 €
- Spare Ribs* unter einer rauchigen Barbecue Marinade
mit Steak House Pommes und Sour Creme^{6,8,10} 17,80 €
- Rinderfiletstreifen* in einer Cognac- Pfeffersoße mit
Champignons, roten Zwiebeln und Paprika, dazu
gebackene Kartoffelecken^{4,6} 19,90 €
- Pfifferlings- Ragout* mit Semmelknödel, gratiniert mit
Parmesan 14,90 €



- Omelette mit Pfifferlingen und Käse gefüllt, garniert mit einer Salatbeilage** 9,90 €
- Bacon- Cheese- Burger im Rustikalen Burger Brötchen, 200g Rindfleisch, Speckstreifen, Schmelzkäse, Gurke, Tomate, Blattsalat und einem Kino- Special- Dip** 4,6,8,10 12,90 €
- Bacon- Cheese- Burger mit Pfifferlingen im Rustikalen Burger Brötchen, 200g Rindfleisch, gebratene Pfifferlinge, Speckstreifen, Schmelzkäse, Gurke, Tomate, Blattsalat und einem Kino- Special- Dip** 4,6,8,10 16,90 €
- Gyros vom Schweinenacken nach Texas Art mit Speck, roten Zwiebeln, Mais, Bohnen, Paprika, dazu servieren wir Knoblauch Kartoffeln und Tzatziki** 17,90 €
- gebackenes Zanderfilet in Sesam- Pankomehl Panade an einem Melonen-Gurken Salat und gebackene Bärlauch- Pesto Kartoffeln** 19,90 €
- gegrilltes Schwarzbier- Nackensteak mit Pfifferlingen und Tilsiter gratiniert auf Rotweinjus, dazu Knoblauch Kartoffeln** 18,90 €
- Portion Pfifferlinge** 6,90 €

Werte Gäste, zur Zeit haben wir auf Grund der aktuellen Lage nur eine eingeschränkte Speisekarte. Wie gehabt werden unsere Speisen alle frisch zubereitet, deshalb bitten wir bei Verzögerungen um Ihr Verständnis.



Steakgerichte

Bitte stellen Sie sich Ihr Steakgericht nach Ihren Wünschen zusammen!

<i>Mareño Rumpsteak</i>	200 g	17,00 €	300 g	21,00 €
<i>Argentinisches Rinderfilet</i>	200 g	21,00 €	300 g	26,00 €

Zu allen Steakgerichten servieren wir Kräuterbutter oder Rotweinsosse 7

Gemüsebeilagen je 4,00 €

Wiesenchampignons
 Paprika- Zwiebel- Gemüse
 Balkangemüse
 geschmorte Zwiebeln

Sättigungsbeilagen je 4,00 €

gebackene Knoblauchkartoffeln
 Steakhouse Pommes
 Wedges
 Bratkartoffeln

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



Dessert

halbgefrorenes Karamelltörtchen mit Karamell- Creme, Karamell- Mousse und Karamell- Crumble auf zweierlei Soßenspiegel an bunten Früchten 5,6,8,9 8,90 €

E isträume

Fürst- Pückler- Eis / Der Klassiker
cremig es Vanilleeis, zartschmelzendes Schokoladeneis und fruchtiges Erdbeereis mit Sahne 2,5,6 6,40 €

süßer Traum
cremig es Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne 2,5,6,8 6,90 €

Schoko- Nussbecher
zartschmelzendes Walnusseis und Schokoladeneis mit Sahne 2,3,5,6 6,70 €

rote Grütze Eisbecher fruchtiges
Rote- Grütze- Eis und erfrischendes Joghurteis mit 6,80 €
Kirschgrütze und Sahne 2,5,6

Dazu empfehlen wir eine Kaffeespezialität

Werte Gäste, zur Zeit haben wir auf Grund der aktuellen Lage nur eine eingeschränkte Speisekarte. Wie gehabt werden unsere Speisen alle frisch zubereitet, deshalb bitten wir bei Verzögerungen um Ihr Verständnis.