

Speisekarte

Vorspeisen

*Hausgemachte Hochzeitssuppe
Euro 6.60*

*Cremige Kürbissuppe
mit einem krossen Paprikabrotchip
Euro 7.80*

*(Vorspeise)
Rote Beete Taler mit Ziegenkäse,
Johannisbeer-Chutney und Brot
Euro 8.80*

Hauptgerichte

*Gebackener Wiesenchampignon
gefüllt mit Kräuterfrischkäse, dazu Erbsenschoten,
Zucchini und Paprika, sowie Rosmarinkartoffeln
Euro 17.80*

*Mit Schafskäse gefüllte Hähnchenbrust,
im Speckmantel gebraten, dazu ein großer Salat
mit fruchtigem Currydressing und Brot
Euro 18.50*

*Steak vom Rinderfilet,
mit Kräuterbutter, gebratenen Saitling-Pilzen, Bohnen
im Speckmantel und Rosmarinkartoffeln mit Quark
Euro 35.50*

*Gebratener Lachs und Garnelen
auf einem Spinatbett,
dazu Kirschtomaten und Spaghetti
Euro 23.80*

(Vegan)

*Hausgemachte Linsenbratlinge
auf einem Gemüsecurry von Feldmöhren,
Kürbis und Paprika
Euro 18.00*

*Eine Pfanne voll hausgemachtem Knipp,
mit Bratkartoffeln, Spiegelei und unserm Apfelmus
Euro 15.90*

*Dreierlei Semmelklöße (Spinat/Cauch/Kürbis)
auf einer Rahmsoße, mit gebratenen Kräutersaitlingen
Euro 17.50*

*Medaillons vom Schweinefilet
mit einer Balsamico-Soße, frischen geschmorten
Champignons und Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln
und einen bunten Salat
Euro 19.50*

Nachtsch:

*Rote Grütze mit Vanilleeis, Eierlikör
und geschlagener Sahne
Euro 6.50*

*Apfelpfannkuchen mit Zimt und Zucker und
einer Kugel Vanilleeis
Euro 7.50*

*2 Kugeln Eis (nach Wahl), dazu frische Früchte
und geschlagene Sahne
Euro 6.50*

Für die Kinder

*Nudeln mit Tomaten-Hackfleischsoße
Euro 6.90*

*Kleine Hähnchenschnitzel mit Kartoffelpommes
und Möhrenrohkost
Euro 8.00*

... wir wünschen viel Vergnügen.