



Menü

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Eierstich

6,50 €

Geräuchertes Forellenfilet

auf Gemüsejulienne, dazu eine Meerrettichsahnecreme,

Baguette und Butter

7,80 €

Räucherlachsrose

auf Kartoffelröstitaler, dazu Kräutercreme, Salatbouquet

9,50 €

Hähnchenbrustfilet mit heißen Früchten in Currysauce

dazu Butterreis, Salatvariation





13,50 €

Cordon bleu vom Schwein

mit Schinken und Käse gefüllt, dazu Pommes Frites, Salatvariation

14,50 €

Schweineschnitzel

wahlweise mit Champignon a la Creme oder einer pikanten Paprikasauce,

dazu Pommes Frites, Salatvariation

14,00 €

„Schwabenteller“

Medaillons vom Schweinefilet auf hausgemachten Spätzle

dazu Champignon a la Creme, Salatvariation

16,50 €

„Ratsherrenteller“ Medaillons vom Schweinefilet





mit Spiegelei, an Röstkartoffeln, dazu gemischtes Gemüse

16,50 €

Hirschgoulasch in Wachholderrahm,

auf einem Gemüse-Nudel-Pilzbett,

dazu Apfelmus mit Preiselbeeren

13,80 €

Schweinerückensteak auf Cognac - Pfefferrahm

, dazu Böhnchen im Speckmantel, Kartoffelspalten

14,50 €

Tilapiafilet an Kaiserschoten,

mit Hummercreme, Petersilienkartoffeln

14,50 €

Ostseescholle- Finkenwerder Art





dazu Speck-Zwiebelbutter, Petersilienkartoffeln

Salatvariation

15,50 €

Zanderfilet auf der Haut gebraten,
an Sahnésauerkraut, dazu Petersilienkartoffeln

16,50 €

Argentinisches Rumpsteak
mit Räucherspeckscheiben, dazu eine Ofenkartoffel mit Kräutercreme,

Salat vom Buffet

19,50 €

Schokoladen-Vanillecreme

4,50 €

Panna Cotta mit Pfirsichmark

4,50 €

