

Unsere Speisekarte

Vorspeisen | Suppe | Salat

gemischter **Salatteller** *zur Vorspeise oder als Beilage* 5,50 €

Blattsalat | Tomate | Rohkostsalate

Dressing zur Wahl ... Hausdressing, Senf-Honig-Dressing oder Himbeerdressing

Rindfleischsuppe | Markklößchen 7,50 €

bunte **Blattsalate** | Himbeerdressing 12,50 €

zwei **gebackene Riesengarnelen** | Dip

hausgemachte feine Bandnudeln

gebratene Riesengarnelen

Rieslingsauce | getrocknete Tomaten | Champignons | Walnuss 14,50 €

Hauptgerichte

gekochte Rinderschulter "Tafelspitz Art"

Meerrettichsauce

23,50 €

rahmiger Wirsing | Kartoffelstampf

Kalbsleber

karamelisiertes Apfelchutny | Estragon-Calvadossauce 24,00 €

Kartoffelpüree

Schweinefiletmedaillons | Käse überbacken

Rahmsauce 24,00 €

hausgemachte Spätzle

Cordon bleu vom Kalbsrücken
gefüllt mit spanischem Seranoschinken
☞ holländischem Gouda | Honig-Pfeffersauce 28,50 €
Kartoffel-Taler

„Brasato“

40 Stunden sanft gegarter Schaufelbug vom Rind 28,50 €
Natur-Balsamicoße
Schmorgemüse | Haselnuss-Gnocchi

Rumpsteak vom getreidegefüttertem Black-Angus Rind
medium mit Aromen gebraten

Pfefferzwiebelkruste | gedünstete Zwiebeln 29,50 €
Bratkartoffeln

gebratene Garnele | Zitrone
hausgemacht Nudeln | Kukuma-Gemüse 26,50 €
gelbe Rübe | Möhre | rote Zwiebel
ohne Garnelenvegetarisch..... 18,00 €

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

Pommes frites
zur Wahl dazu Rahmsauce, Pfeffersauce, Bratenjus 26,00 €
oder Preiselbeeren

Als Beilagen zu allen Gerichten zum Wechseln oder gegen Aufpreis

Portion Gemüse (*bestehend aus Möhre, Blumenkohl, Brokkoli, Lauch*) 5,50 €

weitere vorrätige Beilage zum Wechseln oder als Aufpreis

Kartoffelstampf | Kartoffelpüree
hausgemachte Tagliatelle | Kartoffel-Taler
Pommes frites | Bratkartoffeln 4,50 €