

LEICHT UND LECKER

	Euro
Warmes Knoblauchbrot	2,00
Hausgebeizter Lachs Dillsenfsoße bunte Salate	8,50
Kartoffel- Gemüse- Gratin Bunte Salate	11,50
Hausgebeizter Lachs Dillsenfsoße Rösti Bunte Salate	14,50
Gratinierter Ziegenkäse Honig Salat Balsamico	12,00
Als Vorspeise	8,50
Ofenkartoffel mit Kräuterquark und bunten Salaten	9,00
Tortellinis (mit Ricotta und Spinat gefüllt) Kräutersahne bunte Salate	12,00
Tortellinis Kräutersahne als Vorspeise	8,50

Aus der kleinen Küche

Pikante Sülze Bratkartoffeln Remouladensoße	10,50
Bergischer Speckpfannkuchen bunte Salate	11,50
Kröstchen „Kleine Schweiz“ Zwei kleine Schweineschnitzel Toast mit Schinken und Spiegelei Salatgarnitur	12,50

Salatvariationen

Kleiner Salatteller (als Beilage)	3,50
Mittelgroßer Salatteller	6,00
„Fitnessteller“ Rinderhüftsteak (160 g) Kräuterbutter an bunten Salaten in Joghurtdressing	16,50
Großer Salatteller „Quer Beet“	9,50
-- Mit Schinken und Käse	10,50
-- Mit gebratenen Putenbruststreifen	11,50
-- Mit gebratenen Pilzen	11,50

*Die Salate servieren wir mit unserem Joghurtdressing,
es sei denn sie wünschen Balsamicodressing.*

In unseren Garnituren finden wechselnde Allergene Verwendung!
Bitte sprechen Sie uns bei einer Unverträglichkeit an!

UNSERE DAUERBRENNER

	Euro
Gefülltes Schweineschnitzel „Cordon bleu“ I Pomm Fritz	14,50
Geschnetzeltes (vom Schwein, Pute und Rind) I Pilzrahmsosse Kartoffelrösti	17,50
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken I Pomm Fritz	20,50
Rumpsteak I Kräuterbutter I Pomm Fritz	23,50
„Düsseldorfer Senfrostbraten“ I Bratkartoffeln Rumpsteak mit Senf, Zwiebeln und Käse überbacken	24,50

Für den großen Hunger schneiden wir Ihnen auch Männersteaks...

*Zu allen Dauerbrennern reichen wir bunte Blattsalate,
es sei denn Sie wünschen unser Tagesgemüse.
Beilagenänderungen in Bratkartoffeln werden mit 0,50 Euro,
in Ofenkartoffel / Kräuterquark mit 1,00 Euro berechnet.*

Unser Schlüsselgericht

Schweinerückensteak
Pfefferrahmsosse I Kartoffelrösti I Salat

14,50

Man gönnt sich ja sonst nichts !

Unser Schlüsselmenü

Hausgemachter Lummerschinken
Radieschen – Brotsalat

Rinderkraftbrühe I Speckknödel

Gefüllte Schweinefilets „Caprese“
Kräuterkartoffeln I Saisonsalat I Balsamico

Überraschungsdessert

29,50

In unseren Garnituren finden wechselnde Allergene Verwendung!
Bitte sprechen Sie uns bei einer Unverträglichkeit an!

UNSER EXTRABLATT

Euro

Großer Salatteller

Gebackenes Kräuter-Knobi-Brot

& Gebratene Riesengarnelen am Spieß (5 x 8/12er)	17,50
& Rinderfilet am Spieß (200 g)	28,50
& Rinderfilet (150 g) + Riesengarnelen (2 x 8/12er) am Spieß	28,50
& Gebratene Schweinefilets (200 g) am Spieß	20,50

Gutes Fleisch aus Deutschen Landen

Rindfleisch aus dem Allgäu von der Simmentaler Färse

Das Rumpsteak I mit kleinem Fettrand	200 g 25,50
	300 g 32,00
Das Rinderfiletsteak	200 g 28,50
	300 g 36,50
Das Rib Eye Steak I aus dem Entrecote	270 g 27,50
(Mit typischem Fettauge I etwas durchwachsen)	400 g 36,50
Das Schweinekotelett I vom Thüringer Duroc	ca. 270 g 19,00

Als Beilage zu allen Steaks:

Barbecuesoße I Spicy Mayo I Pomm Fritz I Grünzeug

Klein I Gut I Hausgemacht

Unsere Brettljause

Schinken I Speck I Bergkäse I Meerrettich I Mixed Pickles I Brot I Butter	10,50
---	-------

In unseren Garnituren finden wechselnde Allergene Verwendung!
Bitte sprechen Sie uns bei einer Unverträglichkeit an!

UNSER WOCHENBLATT

	Euro
Vorweg:	
Schwäbische Flädlesuppe *****	5,50
Süßkartoffelcremesuppe I Speckchip I Croutons *****	6,50
Wildkraftbrühe I Trüffelnudelsäckchen I Madeira *****	6,00
Gebratene Riesengarnelen (5 x 8/12er) I Antipasti I Aioly	12,50
Und Dann:	
Gebratenes Zanderfilet I Pommery - Senfbutter Blattspinat I Gebratene Kräuterdrillinge *****	20,50
Gebratenes Zanderfilet I Pommery Senfbutter Omas Grünkohl *****	20,50
Medaillons vom Schweinefilet I Thymianjus I Kräuter-Knobikruste Pastinakenpüree I Gebratene Kräuterdrillinge *****	19,50
Hirschkeulenbraten I Wacholdersoße Bohnenröllchen I Kartoffelklöße *****	21,00
Knusprige Gänsebrust I Thymianjus I Bratapfel Rotkohl I Kartoffelklöße	25,50
Veggie:	
Rote Bete Knödel I Parmesan I Braune Butter Bunte Blattsalate I Balsamico	14,50
Zum Abschluß:	
Tante Mopsis Schokopudding I Mandelcrumble I Waldfruchteis *****	6,00
Creme brulee I Aprikosenkompott *****	5,50
Kompott vom Bratapfel I Vanilleiscreme I Mandelcrumble *****	6,00
Lebkucheneisbombe I Rumkirschen	6,00

In unseren Garnituren finden wechselnde Allergene Verwendung!
Bitte sprechen Sie uns bei einer Unverträglichkeit an!!!