



Euro

## Vorspeisen und Kleinigkeiten

Schwäbische Flädlesuppe	5,50
Paprika – Chili – Suppe   Lachsgrissini	7,00
Hausgebeizter Lachs   Dillsenfsoße   bunte Salate (als Vorspeise)	9,50
Gebratene Riesengarnelen (5 x 8/12er)   Antipastigemüse   Aioli	12,50
Hausgebeizter Lachs   Dillsenfsoße   Rösti   Bunte Salate	15,50
Gratinierter Ziegenkäse   Honig   Salat   Balsamico	12,00
Gratinierter Ziegenkäse   Honig   Salat   Balsamico (als Vorspeise)	8,50
Ofenkartoffel mit Kräuterquark und bunten Salaten	9,00
Tortellinis (mit Ricotta und Spinat gefüllt)	
Kräutersahne   Bunte Salate	12,50
Kröstchen „Kleine Schweiz“	
<i>Zwei kleine Schweineschnitzel   Toast   Schinken und Spiegelei   Salatgarnitur</i>	12,50
Pikante Sülze   Bratkartoffeln   Remouladensoße	11,00
Bergischer Speckpfannkuchen   bunte Salate	12,00

## Grünzeug

Großer Salatteller „Quer Beet“	9,50
-- Mit Schinken und Käse	11,50
-- Mit gebratenen Putenbruststreifen	11,50
-- Mit gebratenen Pilzen	11,50
-- Mit gebratenen Riesengarnelen (5 x 8/12er) am Spieß	19,50
-- Mit Rinderfilet (150 g) + Riesengarnelen (2 x 8/12er) am Spieß	31,00
-- „Fitnessteller“   Rinderhüftsteak (160 g)   Kräuterbutter	16,50

## Für unsere Kleinen Freunde

Kinderschnitzel   Pomm Fritz   kl. Salat	6,00
Fischstäbchen   Pomm Fritz   kl. Salat	6,00
Leo's Hühnerfrikassee   Butterreis	8,00
Chicken Nuggets   Pomm Fritz	6,00
Bockwurst   Pomm Fritz	5,00
Pomm Fritz   solo	3,50

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!



Euro

## Hauptgerichte

Gefülltes Schweineschnitzel „Cordon bleu“ vom Eifelschwein   Pomm Fritz   Salat	16,00
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken   Pomm Fritz   Salat	22,50
Schweinerückensteak vom Eifelschwein   Pfeffersoße   Kartoffelrösti   Salat	16,00
Medaillons vom Schweinefilet   Kräuterkruste Erbsenrisotto   Blattsalate Balsamico	20,50
Angus Rumpsteak   Kräuterbutter   Pomm Fritz   Salat	24,50
„Düsseldorfer Senfrostbraten“ <i>Rumpsteak mit Senf-Zwiebel-Käse überbacken   Bratkartoffeln   Salat</i>	25,50
Gebrautes Fischfilet ( Tagesangebot ) Erbsenrisotto   Blattsalate Balsamico	22,50
Geschnetzeltes (Schwein/Rind/Pute)   Champignonrahm   Rösti   Blattsalate	18,00
Wildkeulenbraten   Wacholderjus   Bohnenröllchen   Kartoffelklöße	22,50

## Gutes Fleisch aus Deutschen Landen

Rindfleisch aus dem Allgäu von der Simmentaler Färse

Das <b>Rumpsteak</b>   mit kleinem Fettrand	200 g	27,50
	300 g	34,50
Das <b>Rinderfiletsteak</b>	200 g	31,00
	300 g	39,50
Das <b>Rib Eye Steak</b>   aus dem Entrecote	270 g	30,00
(Mit dem typischem Fettauge   etwas durchwachsen)	400 g	39,50
Das <b>Schweinekotelett</b>   Fettrand   vom Thüringer Duroc	ca. 450 g	22,00

*Als Beilage zu allen Steaks:*

Barbecuesoße | Spicy Mayo | Pomm Fritz | Grünzeug

## Süßes im Weckglas

Zwetschgenröster   Vanilleiscreme   Crumble	6,00
Creme brulee   Himbeersorbet	6,00

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!