

# Herzlich Willkommen

## Öffnungszeiten der Küche:

Montag, Dienstag Ruhetag und Mittwoch - Sonntag ab 17 Uhr  
Sonn- und Feiertags zusätzlich von 11.30h bis 14.30h

## Aperitif

<b>Glas Sekt „Privat Cuvée“</b>	<b>0,1 l</b>	<b>5,50 €</b>
<b>Glas Sekt mit Péche</b>	<b>0,1 l</b>	<b>5,50 €</b>
<b>Kir Royal</b> (Sekt mit Creme de Cassis)	<b>0,1 l</b>	<b>5,50 €</b>
<b>Hausaperitif „Fiero“</b> (Martini fiero, Tonic Water, Orange & Zitrone)	<b>0,2 l</b>	<b>7,50 €</b>
<b>Hugo</b> (Sekt, Holunder, Zitrone, Mineralwasser)	<b>0,2 l</b>	<b>7,50 €</b>
<b>Aperitivo Rosato</b> (Sekt, Aperitivo, Orange, Mineralwasser)	<b>0,2 l</b>	<b>7,50 €</b>
<b>Aperol Spritz</b> (Sekt, Aperol, Orange, Mineralwasser)	<b>0,2 l</b>	<b>7,50 €</b>
<b>Lillet “Wild Berry”</b> (Lillet, geeiste Himbeeren, Schweppes Wild Berry)	<b>0,2 l</b>	<b>7,50 €</b>
<b>Lemoncello Spritz</b> (Lemoncello, Mineralwasser, Sekt, Zitrone, Minze)	<b>0,2 l</b>	<b>7,50 €</b>
<b>Campari-Orange*</b>	<b>4 cl</b>	<b>7,00 €</b>
<b>Campari-Soda*</b>	<b>4 cl</b>	<b>7,00 €</b>
<b>Martini (bianco, rosso)</b>	<b>5 cl</b>	<b>6,50 €</b>
<b>Sherry Sandmann (medium, trocken)</b>	<b>5 cl</b>	<b>5,80 €</b>
<b>Portwein Sandmann (weiß/rot)</b>	<b>5 cl</b>	<b>5,80 €</b>
<b>Sekt</b>		
<b>Sekt “Privat Cuveé”</b>	<b>0,75 l</b>	<b>34,50 €</b>

\* Farbstoff

# Vorspeisen

**Gebackener Feta in der Kräuterpanade, an Feldsalat mit Tomaten-Basilikum Dressing, garniert mit Feigensenf und Brotchips**

**11,80 €**

**Scheiben vom rosa Kalbsrücken, auf Romana-Gemüse Salat mit einer würzigen Paprikacreme**

**12,80 €**

**Nordsee-Krabben Cocktail im Glas serviert mit Chiffonade, bunt garniert**

**10,80 €**

# Suppen

**Rinderkraftbrühe mit Dreierlei Klößchen**  
(Leber-, Gries- und Markklößchen)

**6,80 €**

**Kokos-Currysuppe mit gegrillten Scampi und Filou Stick**

**7,80 €**

# Salate

**Feldsalat und Spalten vom Baby Romana,  
mariniert in Kartoffel-Dressing, verfeinert mit  
Cocktailtomaten, Croûtons und gehobeltem Parmesan,  
dazu gegrillte Rinderstreifen**

**19,80 €**

**Bunter Beilagensalat  
mit verschiedenen Blatt- und Gemüsesalaten**

**6,50 €**

**Großer Salatteller**

**mit verschiedenen Gemüse- und Blattsalaten,  
verfeinert mit Gurken, Tomaten, Paprika und roten Zwiebeln,  
garniert mit Croûtons und Kernen  
überzogen mit Himbeer-Dressing**

**17,80 €**

**Wahlweise mit:**

**Gegrillte Hähnchenbruststreifen**

**+ 6,80 €**

**9 frittierte Garnelen im Knuspermantel**

**+ 7,80 €**

**5 frittierte Twister**

**(Asiatische Röllchen mit Garnelen und Gemüse gefüllt)**

**7,80 €**

# *Am Fluss und Meer*

**Gegrillter Red Snapper auf Champagner-Rahm-Kraut,  
dazu Kartoffel-Rösti**

**24,50 €**

**„Trio“  
Frittierter Pulpo-Tentakel, gebratene Jakobsmuscheln und Garnelen,  
auf Spaghetti in Spinat verfeinert mit Sauce Choron**

**26,80 €**

## *Vegetarisch*

**Spaghetti all' arrabbiata,  
verfeinert mit Lauchzwiebeln und gehobeltem Grana Padano**

**12,80 €**

**Asiatische Gemüse Reis Pfanne mit Curry verfeinert,  
garniert mit gebratener Ananas und Sprossen**

**12,80 €**

# *Fleischgenuss*

**Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und Salat**

**17,80 €**

**„Jäger Schnitzel“**

**Schnitzel mit Pilzsoße, dazu Pommes frites und Salat**

**21,80 €**

**„Rahmschnitzel“**

**Schnitzel mit heller Rahmsoße, dazu Pommes frites und Salat**

**20,80 €**

**Cordon Bleu mit Pommes frites, Salat und Preiselbeeren**

**24,80 €**

**Schweinenacken Braten in cremiger Soße,  
an Rotkohl und Knödeln**

**22,80 €**

**Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Pommes frites und Salat**

**22,50 €**

**Rumpsteak unter der Zwiebel-Senf-Haube garniert auf Meerrettich-Soße,  
dazu in Butter geschwenktes Wurzelgemüse und Kartoffelecken**

**26,80 €**

**Lammrücken rosa gebraten auf gegrilltem Kartoffel-Bohnen Gemüse,  
mit Rosmarinjus**

**26,80 €**

**Hirschmedaillons auf Waldpilz-Soße mit gebratenem Rosenkohl,  
an Kartoffelpüree und Preiselbeeren**

**26,80 €**

**Einige Gerichte unserer Karte bekommen  
Sie selbstverständlich auch als Seniorenportion,  
ausgenommen sind Vorspeisen, Salate und Dessert.**

**Für Umbestellungen der Gerichte berechnen wir 2,50 €**

**Für Verpackungsmaterial berechnen wir 1,50 €**