

Herzlich Willkommen

Öffnungszeiten der Küche:

Montag, Dienstag Ruhetag und Mittwoch bis Sonntag ab 17 Uhr
Sonn- und Feiertags zusätzlich von 11:30 Uhr bis 14:30 Uhr

Aperitif

Glas Sekt „Privat Cuvée“	0,1 l	5,50 €
Glas Sekt mit Pêche	0,1 l	5,50 €
Kir Royal (Sekt mit Creme de Cassis)	0,1 l	5,50 €
Hausaperitif „Fiero“ (Martini Fiero, Tonic Water, Orange, Zitrone)	0,2 l	7,50 €
Hugo (Sekt, Holunder, Zitrone, Mineralwasser)	0,2 l	7,50 €
Aperitivo Rosato (Sekt, Aperitivo, Orange, Mineralwasser)	0,2 l	7,50 €
Aperol Spritz (Sekt, Aperol, Orange, Mineralwasser)	0,2 l	7,50 €
Lillet „Wild Berry“ (Lillet, geeiste Himbeeren, Schweppes Wild Berry)	0,2 l	7,50 €
Limoncello Spritz (Sekt, Limoncello, Zitrone, Mineralwasser)	0,2 l	7,50 €
Campari Orange*	4 cl	7,00 €
Campari-Soda	4 cl	7,00 €
Martini (Bianco / Rosso)	5 cl	6,50 €
Sherry Sandmann (Medium / Trocken)	5 cl	5,80 €
Portwein Sandmann (Weiß / Rot)	5 cl	5,80 €

Sekt (Flasche):

Sekt „Privat Cuvée“	0,75 l	34,50 €
----------------------------	---------------	----------------

*Farbstoff

Vorspeisen

Happen von der Makrele auf Rucola Salat in Tomaten Kräuter mit Dill-Senf Dip, garniert mit gehobeltem Parmesan

11,80 €

Scheiben vom Rosa Kalbsrücken im Pfeffermantel auf Melonen Salat, verfeinert mit Basilikum und rosa Beeren dazu Limonen Joghurt

12,50 €

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

6,80 €

Suppen

Asiatische Gemüsesuppe mit bunten Gemüsestreifen, Glasnudel und Erbsen

7,80 €

Bärlauch-Cremesuppe mit gerösteten Erdnüssen und Radieschen Sprossen

7,80 €

Rinderkraftbrühe mit Gemüsewürfel und Dreierlei Klößchen

6,80 €

Salate

**Großer Salatteller
mit Verschiedenen Gemüse- und Blattsalaten,
verfeinert mit Gurken, Tomaten, Paprika und roten Zwiebeln,
garniert mit Croûtons und Kernen
überzogen mit Himbeerdressing**

15,80 €

Wahlweise mit:

**Gegrillte Hähnchenbruststreifen
+ 6,80 €**

**Frittierten Garnelen
+ 6,80 €**

**Gegrillte Rinderstreifen
+ 6,80 €**

Aus Land und Fluss

Papageien Fischfilet auf Zitronen-Butter Linguine mit in Pesto geschwenkten Oliven, Artischockenherzen und roten Zwiebeln, garniert mit Cashew Kernen

24,80 €

Gegrillter Hummerschwanz mit Bärlauch Hollandaise, garniert auf Gurken-Tomatenreis

29,80 €

Vegetarisch

Gebackene Mais Tortillas gefüllt mit buntem Gemüse und Käse, garniert mit Tomatenreis, Guacamole und Sour Cream

16,80 €

Kohlrabi Schnitzel in der Kräuterpanade und gebackene Artischockenherzen auf Tomaten Ragout, an Pesto Linguine

14,80 €

Fleischgenuss

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

21,80 €

**„Puszta Schnitzel“
in würziger Paprika-Gemüse Soße, mit Pommes frites und Salat**

24,80 €

**„Schnitzel Caribbean Style“
auf Curry Soße, dazu Pommes frites und Salat**

25,80 €

Alle Schnitzel können gerne auch als Hähnchenschnitzel bestellt werden

**Hähnchenbrust im Knuspermantel auf Süß-Sauer Wok Gemüse,
dazu Butterreis**

20,80 €

**Ribeye Steak mit Zwiebelringen in der Kräuterpanade verfeinert mit
Kaffee Butter, dazu gebackenes Kartoffelpüree**

28,80 €

**Filetsteak vom Grill mit Bärlauch Butter auf Tomatisierten bunten
Bohnen, dazu Kartoffelpüree**

29,80 €

**Rumpsteak unter der Kräuter-Senf Haube auf Weißbier Soße,
dazu Kartoffelecken**

26,80 €

**„Smash Burger“
mit Schmorzwiebeln und BBQ-Soße garniert mit Weichkäse,
Salat, Tomaten und Gurken, dazu Steakhouse Pommes**

16,80 €

**„Steak Burger“
Spalten vom Rumpsteak mit körnigem Senf gebraten,
Farmhouse Soße, Schmorzwiebel, krossen Speckscheiben und Käse,
dazu Steakhouse Pommes**

17,80 €

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

Für Umbestellungen der Gerichte berechnen wir 2,50 €

Für Verpackungsmaterial berechnen wir 1,50 €