

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

**Garnierter Ziegenkäse und Roher Schinken an Salatbukett,
mit Anti-Pasti verfeinert**

11,80 €

Frittierte Garnele mit Dreierlei Dips, auf buntem Asia Salat

10,80 €

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

6,80 €

**In Pesto geschwenkte Maultäschchen mit Paprika und Oliven, serviert
auf Tomatenspiegel und verfeinert mit Grana Padano**

11,80€

Suppen

Kokos-Curry-Cremesuppe mit Garnelen und Sprossen

6,80 €

Kalte Gurkensuppe mit Chili verfeinert, dazu Süßkartoffel Chips

6,20 €

Salate

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

14,80 €

Wahlweise mit:

Gegrillte Hähnchenbruststreifen
+ 6,80 €

Lachsstreifen
+ 6,80 €

Gegrillte Rinderstreifen
+ 6,80 €

Aus Land und Fluss

**Fisch Grillteller mit verschiedenem aus Fluss und Meer
mit gebratenem Gemüse, dazu bunter Reis**

26,80 €

**Gebratene Garnelen auf Linguine in Tomatencreme mit Basilikum Pesto,
Pinienkernen und gehobeltem Grana Padano**

20,80 €

Vegetarisch

**Buntes mediterranes Gemüse auf Linguine Nest,
mit Käse und Kräutern verfeinert**

14,80 €

**Kreolische Reis Pfanne mit buntem gegrilltem Gemüse, mit Ananas auf
Cajun Art (würzig, scharf)**

16,80 €

Wahlweise mit: Garnelen oder Rinderstreifen

6,80 €

Vom Landschwein

Schnitzel „Wiener Art“

17,80 €

**„Puszta Schnitzel“
in würziger Paprika-Gemüse Soße**

20,80 €

Rahmschnitzel

19,80 €

Champignon Schnitzel

20,80 €

Beilagen zu unseren Schnitzel:

- Pommes frites
- Kroketten

Alle Schnitzel können gerne auch als Hähnchenschnitzel bestellt werden

Vom Rind

**Ribeye Steak mit Zwiebelringen kross gebraten an Kartoffelecken,
Sauce crême Dip und Schwedensalat**

28,80 €

**Filetsteak mit hausgemachter Kräuterbutter,
Steakhouse Pommes und Salat**

32,50 €

**Rumpsteak unter der Senf-Kräuter Kruste mit gebratenen Champignons auf
Schwarzbiersoße, dazu Pommes frites**

26,80 €

„Der Klassiker“

Zwiebelrostbraten mit Pommes frites und Salat

24,80 €

**Streifen vom Rind mit frischen Champignons
in pikanter Rahmsoße, dazu Kroketten**

22,80 €

**100 % Rindfleisch Burger auf geröstetem Burger Brötchen mit
hausgemachter Soße garniert mit Krossem Speck, Cheddar Käse und
Schmorzwiebeln, dazu Steakhouse Pommes und Schwedensalat**

16,80 €

Für Verpackungsmaterial berechnen wir 1,50 €