

## *Aus dem Suppentopf*

*1. Rinderkraftbrühe*

*mit Brätstrudel*

*6,10 €*

*2. Klare Tomatensuppe*

*mit Mozzarellabällchen & Käsestange*

*6,80 €*

*3. Kalte Gurken Avocado Suppe*

*mit Dillkappen*

*6,90 €*

## Vorspeisen

4. Tatar von Lachs und Mango  
auf frischem Kartoffelbrösti

12,60 €

5. Karamellisierter Ziegenkäse mit Walnüssen  
auf Carpaccio von Roter Beete

15,20 €

6. Gegrillte Garnelen im Kräuter-Gemüsesud  
und Knoblauchbrot

16,80 €

## *Aus dem Wasser*

*7. Gebackenes Kabeljaufilet in Parmesanhülle  
mediterranes Gemüse und Kräuter-Kartoffelstampf*

*26,40 €*

*8. Wolfsbarschfilet auf der Haut gebraten  
geschmorter Pak Choi, Limetten-Senfsauce*

*Salbeignocchis*

*26,90 €*

## Vom Grill und aus der Pfanne

### 9. BBQ Burger mit Steak House Pommes

gebackene Zwiebelringe, Bacon, Cheddar-Käse, Tomatensugo & Salat

16,80 €

### 10. Kröstchen vom Schweinefilet

frische Rahmchampignons, gebackene Kartoffelnocken, Salat

18,50 €

### 11. Grillteller von Rind, Schwein & Geflügel

buntes Grillgemüse, Kräuterbutter & Bratkartoffeln

19,60 €

12. Rumpsteak mit Zwiebel-Senfkruste

Böhnchen im Speckmantel, Bratkartoffeln

25,10 €

13. Rumpsteak mit Oliven-Sardellen Sauce

frisches Marktgemüse, Zitronen-Kräuter-Kartoffelstampf

25,90 €

14. Filetsteak vom Rind mit Pfeffersauce

Grilltomate, gebratener grüner Spargel, Kräutersaitlinge

Bratkartoffeln

35,10 €

15. Frische Bandnudeln mit Streifen vom Rind  
Steinpilze, Cherrytomaten, Rucola, gehobelter Parmesan

25,70 €

16. Marinierter Lammrücken gegrillt  
feines Erbsenpüree, Cannelloni in Tomaten-Olivenragout

26,30 €

17. Gegrillte Brust von der Maispoularde  
Käsesauce, Mandelbroccoli, gebräunte Kartoffeln

19,90 €

## Vegetarisch

### 18. Vegetarischer Schnitzel Burger

rote Zwiebeln, gelbe Paprika, Cheddar Käse, Rosmarinkartoffeln

Salat

15,30 €

### 19. Frischer Kartoffelbrösti mit gegrilltem Gemüse und Avocado Quark Dip

9,90 €

### 20. Grober bunter Sommersalat

Wahlweise mit gegrilltem Geflügelsteckling oder gebackenem Schafskäse

French Dressing und Baguette

15,30 €

## *Etwas Süßes zum Abschluss*

*21. Crème Brûlée mit hausgemachtem Sorbet*

*7,10 €*

*22. Vanilleeisbecher wahlweise mit warmen Himbeeren,  
warmen Kirschen oder warmer Schokoladensauce, Schlagsahne & Waffel*

*7,80 €*