

## **Vorspeise**

### **Bruschetta „spezial“**

geröstetes Baguette, angemachte Tomatenwürfel, Fetawürfel, frische Kräuter

**8,90 €**

### **Gefüllte Avocado**

mit frischem Salatgemüse und einer raffinierten Orangen-Balsamico-Vinaigrette

**8,90 €**

### **Falafel klein**

an Salatecke und Joghurtsoße

**8,90 €**

## **Suppe**

### **Rinderconsommé mit Einlage und Kräutern**

**7,90 €**

### **Wechselnde Tagessuppe**

**7,90 €**

## **Salate**

**Kleiner bunter Salatteller der Saison  
als Vorspeise mit:**

**Salat natur 7,50€**

**Hausgemachten Falafel 12,90 €**

**Gebratenen Steinchampignons 12,90 €**

**Gebratenen Hähnchenbrust-Streifen 13,90 €**

**3 in Knoblauchbutter geschwenkten Garnelen 13,90 €**

**Großer bunter Salatteller der Saison  
als Hauptspeise mit:**

**Salat natur 14,50€**

**Hausgemachten Falafel 19,90 €**

**Gebratenen Steinchampignons 18,90 €**

**Gebratenen Hähnchenbrust-Streifen 19,90 €**

**7 in Knoblauchbutter geschwenkten Garnelen 19,90 €**

**Dazu ofenwarmes Baguette**

## **Vegetarische und vegane Hauptspeisen**

### **Pilzvariation in Rahm und frischen Kräutern**

mit Tagliatelle und buntem Salat

**22,90 €**

### **gebratener Räuchertofu**

auf großem bunten Salatteller

**23,90 €**

## **Hauptspeisen**

### **Schnitzel „Wiener Art“**

mit gebratenen Kartoffelecken, Salat

**23,90€**

### **Schweinefilet auf Rahmsoße**

mit Champignon und hausgemachten Eierspätzle

**25,90 €**

### **Cordon Bleu**

mit gekochtem Schinken und Käse gefüllt,  
in der Pfanne gebacken, Pommes Frites

**25,90€**

## **Feine Roulade vom Rind „Hausfrauen Art“**

hausgemachten Apfelrotkraut und Kartoffelklöße

**28,90 €**

## **Gebratenes Lachsfilet**

Tomatenmousse, Kräuterreis, Salat

**29,90 €**

## **Wiener Schnitzel aus der Pfanne**

Bratkartoffeln, Wild-Preiselbeeren

**29,90 €**

## **220g Rumpsteak vom Weiderind**

auf Rotwein-Pfeffersoße, Kräuterbutter

gebratene Kartoffelecken, frischer Rosmarin

**31,90€**

## **200g Rinderfilet vom heimischen Rind**

## **in der Pfanne mit Whiskey flambiert**

glacierten Kirschtomaten,  
frischer Rosmarin, Pommes frites

**44,90€**

# Dessert

## Sorbet Trio - vegan

Zitrone | Orange | Cassis

**6,00 €**

## Sorbet & Vodka - vegan

Zitrone | Vodka | Minze

**7,00 €**

## Affogato

Kugel Vanilleeis & Espresso

**5,20 €**

## Crème Brûlée

Vanille | Joghurteis | Beeren

**12,00 €**

## Crêpes Suzette

Pfannkuchen | Orangensauce & Schokolade | Vanilleeis

**12,00 €**

## Profiterols

Schokomousse Füllung | Mango Sorbet | Mango Sauce

**12,00 €**

## Käsevariation aus Deutschland

Chutney | Feigensenf | Dörrobst & Nüsse | Grissini

**12,50 €**