



Vorspeisen

Kräftige Hühnersuppe - nach hauseigenem Rezept -	6,50 €
Milder Räucherlachs an bunten Salaten, mit Dill-Senf-Sauce und Kartoffelrösti	11,00 €

Für den kleinen Hunger

„Krüstchen“

Kleines Schweineschnitzel mit Toast, Champignons, Sauce Béarnaise und Salatgarnitur	13,00 €
----------------------------------------------------------------------------------------	---------

„Hasetal-Toast“

mit zwei gebratenen Schweinemedallions, Toast, Champignons, Sauce Béarnaise und Salatgarnitur	15,50 €
--------------------------------------------------------------------------------------------------	---------

Frische Salate

„Großer Salat der Saison“

Knackiger Eisbergsalat mit Gurke, Tomate, Paprika, Karotte, roter Zwiebel, frischen Früchten und knusprigem Baguette	15,00 €
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------



- ... mit gebratenen Lachsstreifen und Champignons 22,00 €
- ... mit gegrillten Hähnchenbruststreifen 18,50 €

Leckeres für kleine Räuber und Prinzessinnen

„Donald Duck“

Hähnchennuggets mit Pommes frites	8,00 €
-----------------------------------	--------

„Schweinchen Dick“

Kleines Schweinerückenschnitzel mit Pommes frites	8,00 €
---------------------------------------------------	--------

„Räuber-Teller“ ... mmh, etwas von Mama und Papa!	0,00 €
---------------------------------------------------	--------



Vegetarische und vegane Gerichte

„Großer Salat der Saison“

Knackiger Eisbergsalat mit Gurke, Tomate, Paprika, Karotte, roter Zwiebel, frischen Früchten und knusprigem Baguette 15,00 €

vegan: Salat (wie oben) mit Essig-Öl-Dressing und frischen, gebratenen Champignons 17,00 €



Frisches, gebratenes Gemüse von Paprika, Zucchini, Champignons und Zwiebeln, mit Kartoffelrösti und hausgemachten Kräuterquark 18,50 €

vegan: Gemüse (wie oben) ohne Kräuterquark 17,50 €

Gerichte aus Fluss, See und Meer

Matjesfilets „Hausfrauenart“ -wunderbar zart und mild- mit Apfel, Zwiebel und Gurke in Rahm und Bratkartoffeln 19,00 €

Zanderfilet, kross gebraten, mit Kräuterrahmsauce, Petersilienkartoffeln und grünem Salat in Joghurtdressing 28,50 €

Lachsfilet, gebraten, mit Kräuterrahmsauce, Petersilienkartoffeln und grünem Salat in Joghurtdressing 31,50 €



Gerichte vom Rind



Frisches, saftig zartes **Rumpsteak** (250g) mit

- hausgemachter Kräuterbutter 26,00 €
- Sc. Béarnaise 26,00 €
- milder Pfeffersauce 26,00 €
- frischen, gebratenen Champignons 26,00 €

Alle Rindersteaks werden bei uns medium rosa gegrillt.

Sollten Sie einen andern Garpunkt wünschen, so teilen Sie uns diesen bei Ihrer Bestellung bitte mit:
englisch: blutig - medium: rosa - well done: durch

Gerichte vom Schwein



Zartes Schnitzel vom Schweinelachs 12,50 €

- mit milder Pfefferrahmsauce 15,50 €
- mit Sc. Béarnaise 15,50 €
- mit frischen Champignons und Sauce Béarnaise 15,50 €

Tellergerichte

„Medaillonteller“

Drei Medaillons vom Schwein, mit frischen Champignons,
Sauce Béarnaise, mediterranem Gemüse und Bratkartoffeln 29,50 €



„Grillteller“

Gebratene Medaillons vom saftig zartem Rumpsteak,
Schweinefilet und Hähnchenbrust, mit frischen Champignons,
Kräuterbutter, mediterranem Gemüse und Bratkartoffeln

32,50 €

Geflügelgerichte



Hähnchenbrust, gebraten,
mit hausgemachter Kräuterbutter,
gemischten Salatteller und Pommes frites 27,00 €

Beilagen

Bratkartoffeln - nach hauseigenem Rezept - mit Speck und Zwiebeln 5,00 €

Pommes frites 3,50 €

Kroketten 3,50 €

Röstinchen 3,50 €

Gemischter Salatteller der Saison 6,00 €

Grüner Blattsalate in Joghurtdressing 6,00 €



Gegrilltes, mediterranes Gemüse von
Paprika, Zucchini, Champignons und Zwiebeln 7,00 €



Desserts - mit Mövenpick Premium Ice Cream

Panna-Cotta

mit hausgemachter Himbeerensauce 4,50 €

„Erdbeerbecher“

Zartschmelzendes Crème Vanilla, mit marinierten Erdbeeren,
garniert mit Sahne und Erdbeersauce

6,50 €



„Coupe Danmark“

Zartschmelzendes Crème Vanilla, garniert mit
Sahne, Schokoraspeln und Schokosauce

7,00 €

„Rote Grütze“

Zartschmelzendes Crème Vanilla auf Roter Grütze,
gekrönt von einer Sahnehaube

7,00 €



„Gemischtes Eis“

Drei Kugeln nach Wahl (Vanille, Schokolade,
Stracciatella, Macadamia Nuss), Sahne und
Waffel

5,50 €

„Schokokuss“

Köstliches Stracciatella und Chocolate Chips,
garniert mit Schokosauce, Sahne, Schokoraspeln
und Waffel

7,00 €



„Eierlikörbecher“

Zartschmelzendes Crème Vanilla mit Eierlikör,
garniert mit Sahne

7,50 €

„Krokantbecher“

Köstliches Tres Leches Macadamia und Crème Vanilla,
angerichtet mit Sahne, Krokant und Eierlikör

7,50 €



„Baileys Becher“

Purer Schokogenuss - Chocolate Chips, garniert mit Schoko-
spänen und -splittern, gekrönt von Sahnehaube und Baileys

7,50 €