



Vorspeisen

Kräftige Hühnersuppe - nach hauseigenem Rezept - 5,00 €

Milder Räucherlachs an bunten Salaten,
mit Dill-Senf-Sauce und Kartoffelrösti 8,50 €

Für den kleinen Hunger

„Krüstchen“

Kleines Schweineschnitzel mit Toast,
Champignons, Sauce Béarnaise und Salatgarnitur 10,00 €

„Hasetal-Toast“

mit zwei gebratenen Schweinemedallions, Toast,
Champignons, Sauce Béarnaise und Salatgarnitur 12,50 €

Frische Salate

„Großer Salat der Saison“

Knackiger Eisbergsalat mit Gurke, Tomate, Paprika, Karotte,
roter Zwiebel, frischen Früchten und knusprigem Baguette 12,00 €

• ... mit gebratenen Lachsstreifen und Champignons 16,00 €

• ... mit gegrillten Hähnchenbruststreifen 14,50 €



Leckeres für kleine Räuber und Prinzessinnen

„Donald Duck“

Hähnchennuggets mit Pommes frites 6,50 €

„Schweinchen Dick“

Kleines Schweinerückenschnitzel mit Pommes frites 6,50 €

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



Vegetarische Gerichte

Frisches, gebratenes Gemüse von Paprika, Zucchini,
Champignons und Zwiebeln, mit Kartoffelrösti
und hausgemachten Kräuterquark 16,00 €

Gerichte aus Fluss, See und Meer

Matjesfilets „Hausfrauenart“ -wunderbar zart und mild-
mit Apfel, Zwiebel und Gurke in Rahm und Bratkartoffeln 15,00 €



Zanderfilet, kross gebraten,
mit Kräuterrahmsauce, Petersilienkartoffeln und
grünem Salat in Joghurtdressing 24,00 €

Lachsfilet, gebraten,
mit Kräuterrahmsauce, Petersilienkartoffeln und
grünem Salat in Joghurtdressing 26,00 €

Gerichte vom Schwein

Zartes Schnitzel vom Schweinelachs 9,00 €

- mit milder Pfefferrahmsauce 10,90 €
- mit Sc. Béarnaise 10,90 €
- mit frischen Champignons und Sauce Béarnaise 10,90 €



Gerichte vom Rind



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

- hausgemachter Kräuterbutter 20,90 €
- Sc. Béarnaise 20,90 €
- milder Pfeffersauce 20,90 €
- frischen, gebratenen Champignons 20,90 €

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

Tellergerichte

„Medaillonteller“

Drei Medaillons vom Schwein, mit frischen Champignons,
Sauce Béarnaise, mediterranem Gemüse und Bratkartoffeln 24,50 €



„Grillteller“

Gebratene Medaillons vom saftig zartem Rumpsteak,
Schweinefilet und Hähnchenbrust, mit frischen Champignons,
Kräuterbutter, mediterranem Gemüse und Bratkartoffeln 26,50 €



Geflügelgerichte

Hähnchenbrust, gebraten,
mit hausgemachter Kräuterbutter,
gemischten Salatteller und Pommes frites 20,00 €

Beilagen

Bratkartoffeln - nach hauseigenem Rezept - mit Speck und Zwiebeln 4,00 €

Pommes frites 3,00 €

Kroketten 3,00 €

Röstinchen 3,00 €

Gemischter Salatteller der Saison 5,00 €

Grüner Blattsalat in Joghurtdressing 5,00 €



Gegrilltes, mediterranes Gemüse von
Paprika, Zucchini, Champignons und Zwiebeln 5,00 €



Desserts - mit Mövenpick Premium Ice Cream

Panna-Cotta

mit hausgemachter Himbeerensauce

4,00 €

„Erdbeerbecher“

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

6,00 €



„Coupe Danemark“

Zartschmelzendes Crème Vanilla, garniert mit
Sahne, Schokoraspeln und Schokosauce

6,00 €

„Rote Grütze“

Zartschmelzendes Crème Vanilla auf Roter Grütze,
gekrönt von einer Sahnehaube

6,00 €



„Gemischtes Eis“

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

4,50 €

„Schokokuss“

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

6,00 €



„Eierlikörbecher“

Zartschmelzendes Crème Vanilla mit Eierlikör,
garniert mit Sahne

6,50 €



„Krokantbecher“

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

6,50 €

„Baileys Becher“

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

6,50 €