



Suppen

Kräftige Hühnersuppe - nach hauseigenem Rezept - 6,50 €

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

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 €



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 €



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 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

XXL-Steakteller am Sonntagabend

Genießen Sie **jeden Sonntagabend** in gewohnt guter Qualität unseren **XXL-Steakteller zum besonders günstigen Preis!**

Frisches, saftig zartes Rumpsteak (200g), medium gebraten und herzhaftes Schweinerückensteak (150g) mit

- hausgemachter Kräuterbutter **oder**
- feiner Pfefferrahmsauce **oder**
- raffinierter Sc. Béarnaise mit

Pommes frites und gemischten Salatteller

für nur 26,00 €



Bitte haben Sie Verständnis dafür,
dass beim XXL-Steakteller keine Umbestellungen möglich sind.

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 Krokette

29,50 €



„Grillteller“

Gebatene Medaillons vom saftig zarten Rumpsteak,
Schweinefilet und Hähnchenbrust, mit frischen Champignons,
Kräuterbutter, mediterranem Gemüse und Krokette

32,50 €



Geflügelgerichte

Hähnchenbrust, gebraten,
mit hausgemachter Kräuterbutter,
gemischtem Salatteller und Krokette

27,00 €

Beilagen

Bratkartoffeln - nach hauseigenem Rezept –
mit Speck und Zwiebeln

5,00 €

Pommes frites

3,50 €

Krokette

3,50 €

Kartoffeln

3,50 €

Gemischter Salatteller der Saison

6,00 €

Grüner Blattsalat 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 €



Rhabarber

Frischer Rhabarber aus eigenem Anbau, zum **Kompott** verfeinert, mit einer Kugel Bourbon-Vanilleeis von Mövenpick und einem feinen Sahnehäubchen.

4,50 €

„Erdbeerbecher“

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

6,50 €



„Coupe Danemark“

Zartschmelzendes Crème Vanilla, garniert mit Sahne, Schokoraseln 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, Walnuss), Sahne und Waffel

5,50 €

„Schokokuss“

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

7,00 €



„Eierlikörbecher“

Zartschmelzendes Crème Vanilla mit Eierlikör, garniert mit Sahne

7,50 €



„Krokantbecher“

Köstliches Walnusseis und Crème Vanilla, angerichtet mit Sahne, Krokant und Eierlikör

7,50 €

„Baileys Becher“

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

7,50 €