

Salate

*Gemischter Salat
in Kauzen-Senf-Dressing
6,70*

*mit gebratenen Pfifferlingen
10,50*

Suppen

*Pfifferlings-Süppchen
5,90*

** * * * **

*Rinderkraftbrühe
mit Leberknödel
5,70*

Vorspeisen

*Gebratene Garnelen
an marinierten Pfifferlingen
10,50*

*Für unsere kleinen Gäste,
bekommen Sie gerne unsere Kinderkarte.*

*Bei Fragen zu den Allergenen,
wenden Sie sich bitte an unseren Service.*

Alle Preise verstehen sich in €

Hauptgerichte

Schnitzel „Wiener Art“
mit Pommes-frites
und Blattsalat

13,90

* * * * *

Geschnetzeltes von der Putenbrust
in Pfifferlingsrahm,
dazu Bandnudeln

16,40

Weinempfehlung

2020 Blanc de Noir

Kabinett trocken

0,1 l 4,00 €

* * * * *

Zander-Filet und Garnele
mit mediterranem Gemüse
und Rosmarinkartoffeln

19,30

* * * * *

Maishähnchen-Brust
mit Gemüse
und Salbei-Nudeln

16,80

Weinempfehlung

2020 Rivaner Cuvée

Qualitätswein trocken

0,1 l 3,60 €

* * * * *

Steak-Burger
Flank-Steak, Paprikarelish,
Steak-Pfeffer, Salat, Tomate,
dazu Pommes-frites

15,20

* * * * *

Rib-Eye-Steak
mit Pommes-frites
und Blattsalat

27,20

Vegetarisch

*Pfifferlings-Risotto
mit Blattsalat*

14,90

Vegan

*Crispy-Burger
Veganes-Patty mit
mit Guacamole, roten Zwiebeln
und Tomate,
dazu Pommes-frites*

13,90

A decorative flourish consisting of a central loop with two curved lines extending downwards and outwards, ending in small circles.

Dessert

*2 Kugeln Zitronen-Sorbet
mit Fischer´s No. 1 aufgegossen*

4,50

* * * * *

„Kleiner Abschluss“

*Espresso
Likör
Vanilleeis*

5,90

* * * * *

Brombeer-Tiramisu

(im Glas)

5,00