

Speisekarte

Vorspeisen / starters

- Kleiner gemischter Salat** 8 € 6,00
Small mixed salad
- Gratinierter Ziegenkäse** mit Salatbouquet und Portweifeigen 2,4,5,7,11,12 € 12,50
Fried goat cheese with a salad bouquet and port wine figs
- Gebratene Blutwurst auf Himmel und Ääd** 7,11,4 € 11,50
Fried black pudding on heaven and earth

Suppen / soups

- Pilzschaumsuppe** 10/7/13 € 6,50
mushroom foam soup
- Geflügelessenz** mit Célestine 1,4,7,10 € 7,50
Poultry essence with celestine

Vegetarisch / vegetarian

- Gebackenes Zucchini schnitzel** mit Spinatrisotto 1,4,7,10 € 16,50
Baked zucchini schnitzel with spinach risotto

Hauptgänge / main courses

- Wiener Schnitzel** mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren 1,7 € 24,00
Wiener Schnitzel with fried potatoes and lingonberries
- Rumpsteak** mit Kartoffelpürre, Schalotten und Brokkoli 7,10 € 26,50
Rumpsteak with smashed potatoes and broccoli
- Geschmorte Rinderroulade** mit Kartoffel-karottenstampf 7,10,11,4 € 20,50
Braised beef roulade with mashed potatoes and carrot
- Tafelspitz** mit leichter Meerrettich Veloute, glasiertem Wurzelgemüse und Petersilienkartoffeln 1,4, 7,10 € 26,00
Boiled fillet with light horseradish veloute, glazed root vegetables and parsley potatoes
- Fish & Chips** mit Sauce Tatar 3,4,7,10 € 22,50
Fish & chips with tartar sauce

Nachspeise / dessert

- Vanilleparfait** mit hausgemachter roter Grütze 1,4,7 € 10,50
vanilla parfait with homemade red fruit jelly
- Halbflüssiger Schokoladenkuchen** mit Bananeneis 1,4,7 € 12,50
Semi-liquid chocolate cake with banana ice cream
- Mandarinensorbet** € 7,00
Mandarine sorbet