



Suppen

Fruchtige Strauchtomatensuppe mit Basilikum-Croûtons ✓✓ 6,90 EUR
(lactosefrei)

Waldpilzrahmsüppchen ✓ 6,90 EUR

Vorspeisen, Salat und kleine Gerichte

Würzfleisch

Frikassé von feinen Schweinefleischstücken mit Käse überbacken,
abgeschmeckt mit Worcestersauce, dazu Zitrone und Baguette 8,90 EUR

Kleiner Gartensalat mit Hausdressing ✓ 7,90 EUR

Mozzarella Caprese

Strauchtomaten, Mozzarella, Basilikum-Pesto, Balsamico-Glace ✓
und Baguette 9,50 EUR

Norwegischer Rauchlachs mit Sahnemeerrettich auf Kartoffel-Rösti
kleinem Salatbukett und Mango-Chili-Dressing 12,50 EUR

Salat Hähnchenbrust

Blattsalate mit Gurke, Tomaten und Paprika, Tranchen von zarter Hähnchenbrust
mit Sesam, dazu reichen wir ein Joghurt-Kräuter-Dressing und Baguette 18,90 EUR

Vegetarisches & Vegan

Tagliarini mit Bärlauch-Pesto, Kirschtomaten, Rucola & Grana Padano ✓ 18,90 EUR

Hirtenkäse & Rustic Fries

Hirtenkäse gratiniert, mit Knoblauch-Olivenöl und getrockneten Tomaten,
an frischem Salat mit Cherrytomaten, Paprika und Mango-Chili-Dressing
sowie gebackenen Kartoffelstäbchen „Rustic Fries“ mit Kresse-Schmand ✓ 18,90 EUR

Gemüseschnitzel im Dinkel-Weizen-Knuspermantel

an frischem Salat der Saison mit Mango-Chili-Dressing, dazu Kartoffeln ✓✓ 18,90 EUR
(lactosefrei)

Bei Änderung der Beilagen erheben wir eine Servicepauschale von 1,50 EUR.

Wichtiger Hinweis für Allergiker: Bitte informieren Sie unser Servicepersonal über Ihre Unverträglichkeit.
Wir halten Informationen gemäß der Lebensmittel-Informationsverordnung bereit.

✓ vegetarisch

✓✓ vegan



Klassiker aus Topf und Pfanne

„Jägerpfanne“

Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit frischen Champignons
Gartengemüse und Kartoffel-Rösti 18,90 EUR

Schweineschnitzel an getrüffeltem Kohlrabi-Gemüse
und gebackenen Kartoffelstäbchen „Rustic Fries“ 19,90 EUR

Hähnchenbrust
an fruchtiger Tomatensauce, Gemüsemix und Kartoffelkroketten 18,90 EUR

„Holzfällersteak“
Schweinenackensteak mit geschmorten Zwiebeln
Waldpilzen und gebackenen Kartoffelstäbchen „Rustic Fries“ 19,90 EUR

Schweinesteak „Magyarovari“
Schweinenackensteak belegt mit Kochschinken und Rahmchampignons,
überbacken mit Käse, an buntem Salat der Saison mit Kräuterdressing
und Kartoffelkroketten 20,90 EUR

Gepökelte Rinderzunge in Buttersauce
mit buntem Gartengemüse und Kartoffeln 21,90 EUR

Hirschbraten in Schalotten-Rotweinsauce
an Preiselbeer-Pfirsich, Apfelrotkraut, Waldpilzen und Kartoffelkroketten 24,90 EUR

250 g Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter
an buntem Salat der Saison mit Joghurt-Kräuter-Dressing
dazu Kartoffel-Wedges und Kresse-Schmand 32,90 EUR

Bei Änderung der Beilagen erheben wir eine Servicepauschale von 1,50 EUR.

Wichtiger Hinweis für Allergiker: Bitte informieren Sie unser Servicepersonal über Ihre Unverträglichkeit.
Wir halten Informationen gemäß der Lebensmittel-Informationsverordnung bereit.



...aus Fischer's Netz...

Regenbogenforelle „Müllerin Art“ (ohne Mittelgräte), knusprig gebacken auf Blattspinat mit Kartoffeln und Buttersauce 20,90 EUR

Nordseescholle „Finkenwerder Art“
Zwei Schollenhälften (grätenfrei), gebraten mit knusprigen Speckwürfeln an buntem Gartengemüse und Kartoffeln 22,90 EUR

Zanderfilet
auf mildem Rahmsauerkraut, Kartoffeln und Buttersauce 22,90 EUR

Fischteller „Zander & Lachsforelle“
Gebratenes Filet vom Zander und von der Lachsforelle an getrüffeltem Kohlrabi-Gemüse und Kartoffel-Rösti 22,90 EUR

Dorschfilet
an Blattspinat, Kartoffeln und Riesling-Senfsauce 22,90 EUR

Black-Tiger-Garnelen auf Tagliarini
mit Bärlauch-Pesto, Kirschtomaten und Rucola 22,90 EUR

Bei Änderung der Beilagen erheben wir eine Servicepauschale von 1,50 EUR.

Kuchen und Torte nach Angebot

Kuchen 3,90 – 4,50 EUR
Torte nach Angebot 4,50 – 5,50 EUR

Wichtiger Hinweis für Allergiker: Bitte informieren Sie unser Servicepersonal über Ihre Unverträglichkeit. Wir halten Informationen gemäß der Lebensmittel-Informationsverordnung bereit.