

Vorspeisen und Salate

<i>Tomatencremesuppe mit Mozzarella und Basilikum</i>	6,90 €
<i>Rinderkraftbrühe mit Einlage</i>	8,90 €
<i>französische Zwiebelsuppe</i>	9,90 €
<i>Hausgebeizter Graved Lachs an Kartoffelpuffer ^(3,4,5) mit Senf-Dill-Sauce</i>	17,50 €
<i>Gebratene Garnelen in Knoblauchöl mit Baguette ^(3,4,5)</i>	19,50 €
<i>Gemischter Salatteller</i>	6,90 €
<i>(mit Tomaten, Gurken, Paprika, Mais und Kidneybohnen)</i>	
<i>Großer, bunter Salatteller mit Käse, Ei und Thunfisch ⁽³⁾</i>	18,90 €
<i>Gemischter Blattsalat mit Kirschtomaten, Paprika und Gurke, mit Rumpsteakstreifen ⁽³⁾ und Parmesan</i>	23,90 €
<i>“Caesar Salat” Romanasalat mit Kirschtomaten, Gurke, Radieschen, gehobeltem Parmesan und gegrillter Putenbrust</i>	23,90 €
<i>Zu den Salaten und Vorspeisen reichen wir frisches Baguette und wahlweise hausgemachtes Joghurtdressing oder Balsamico Vinaigrette.</i>	

Saftige Steaks vom Holzkohlegrill

	200 g	250 g
<i>Schweinefilet</i>	19,90 €	24,90 €
<i>Rumpsteak</i>	28,50 €	35,60 €
<i>Rib-Eye-Steak</i>	-	29,50 €
<i>Rinderfilet</i>	38,90 €	48,50 €
<i>Putenbrustfilet</i>	17,90 €	21,90 €
<i>Rib-Eye-Steak (texanische Größe 350 g)</i>	41,00 €	

Dazu reichen wir Bratkartoffeln, Kräuter- und Pfefferbutter und unsere hausgemachten Steaksaucen.

Bitte teilen Sie uns mit, wie Sie Ihr Steak serviert haben möchten.

Englisch = sehr blutig | Medium = innen blutig | Rosa = nicht blutig |

Durchgebraten

Knusprige Rippchen vom Holzkohlegrill

<i>Kleine Portion Grillrippchen</i>	15,90 €
<i>Mittlere Portion Grillrippchen</i>	21,50 €
<i>Große Portion Grillrippchen</i>	26,90 €

Dazu reichen wir einen kleinen Salat und unsere hausgemachten Steaksaucen.

Beilagen

<i>Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln^(2,4)</i>	5,90 €
<i>Pommes frites</i>	5,00 €
<i>Kartoffelecken</i>	5,50 €
<i>Kroketten</i>	5,00 €
<i>Rosmarinkartoffeln</i>	6,90 €
<i>Pellkartoffel mit Quark</i>	6,90 €
<i>Pfannengemüse</i>	7,90 €
<i>Gebratene Zwiebeln mit grünem Madagaskar-Pfeffer</i>	5,50 €
<i>Gebratene Champignons</i>	6,90 €
<i>Pfeffersauce, Sauce béarnaise oder Sambalsauce</i>	je 3,00 €

Vegetarisch

<i>Pfannengemüse mit Rosmarinkartoffeln und Kräuterquark</i>	20,50 €
<i>Gebackener Auberginenauflauf "Parmigiana" mit Tomatensauce, Mozzarella und Parmesan</i>	17,00 €

Fisch

<i>Holländische Matjesfilets in würziger Rahmsoße mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurke, dazu Bratkartoffeln</i>	19,90 €
<i>Friesenteller, Matjesfilet, Eismeershrimps und Graved Lachs mit dreierlei Soßen, Kartoffelrösti und Salatgarnitur</i>	24,00 €
<i>Gebratenes Zanderfilet mit Kräuterbutter und Salzkartoffeln dazu ein Beilagensalat</i>	32,00 €

Schnitzel und Co.

<i>Schweineschnitzel "Wiener Art" mit Zitrone, Pommes Frites und Beilagensalat</i>	<i>19,90</i>
€	
<i>Schweineschnitzel "Jäger Art", mit Champignonrahmsauce, Pommes Frites und Beilagensalat</i>	<i>23,90</i>
€	
<i>Cordon Bleu vom Schwein, gefüllt mit Saftschinken und Butterkäse, dazu Sauce Bernaise, Bratkartoffeln und Beilagensalat</i>	<i>24,90</i>
€	
<i>Geschnetzeltetes vom Schweinefilet „Züricher Art“ mit Champignons und Rösti</i>	<i>21,90 €</i>
<i>Hausgemachtes Sauerfleisch vom Schweinenacken mit Remouladensauce und Bratkartoffeln^(2,3,4,5)</i>	<i>19,50 €</i>
<i>Roastbeef, rosa gebraten, kalt serviert mit hausgemachter Remouladensauce und Bratkartoffeln</i>	<i>22,90 €</i>

Umbestellungen der Beilagen berechnen wir mit 1,50 Euro

