

Suppen

Französische Zwiebelsuppe	Eur 4,50
Kartoffelsuppe mit Mini-Mettenden	Eur 5,50
Ungarische Gulaschsuppe	Eur 5,50

Salate

Salatteller mit Granatapfel, Orangenfilets und Nüssen	Eur 13,80
Feldsalat mit gebratenen Pilzen und Seranoschinken	Eur 13,80

Pasta

Fusili mit Spinat und gebratenen Lachswürfeln in leichter Knoblauchsauce	Eur 13,50
Rigatoni mit Streifen vom Hähnchenfilet und Pilzen in pikanter Sauce	Eur 13,50

Ofenkartoffeln

Ofenkartoffeln mit gebratenen Champignons, Kräuterdip und Salatgarnitur	Eur 10,50
Ofenkartoffeln mit Putenbruststreifen, Kräuterdip und Salatgarnitur	Eur 11,50

Fisch

gebratenes Rotbarschfilet mit Winterspinat und Schmorke	Eur 17,50
Scampis im Backteig mit Weißkohl-Chiligemüse und Reis	Eur 15,50
gebratenes Zanderfilet auf Endivien-Kartoffelstampf	Eur 18,50

Kleinigkeiten

Mini Camembert mit Preiselbeeren, Toast und Salatgarnitur	Eur 11,00
Hähnchenfilet mit frischen Früchten und Käse gratiniert, Preiselbeeren und Toast	Eur 14,50
Blätterteig Pastetchen gefüllt mit Filetspitzen in Kräuterrahmsauce	Eur 14,00
„Schwabenteller“ zwei Schweinemedallions mit Pilzrahmsauce und hausgemachten Spätzle	Eur 15,50

Steaks

Rumpsteak „natur“ mit Kräuterbutter, Kartoffelecken und Salat	Eur 18,50 klein Eur 19,90 groß
Rumpsteak „Pariser Art“ mit Pfeffersauce, Pommes Frites und Speckböhnchen	Eur 19,00 klein Eur 20,50 groß
Rumpsteak „Flämische Art“ mit Lauch-Speckgemüse gratiniert, dazu Röstkartoffeln	Eur 19,00 klein Eur 20,50 groß
„Holzfäller Steak“ kleines Rumpsteak mit einer Garnitur von Champignons und Zwiebeln, Röstkartoffeln und Salatgarnitur	Eur 18,80

Schnitzel

Schnitzel „westfälische Art“ mit Weißkohlgemüse und Spiegelei, dazu Bratkartoffeln	Eur 14,00
Schnitzel mit frischer Ananas und Käse gratiniert, dazu Currysauce und Reis	Eur 14,50
Schnitzel „Dänische Art“ mit Schwarzwurzeln, gekochtem Schinken Käse und Sauce Hollandaise gratiniert, dazu Schmorke	Eur 14,50
„Cordon bleu“ mit Pommes Frites und Salat	Eur 14,80

Dessert

winterlicher Kaiserschmarrn mit Äpfel und Nüssen	Eur 6,00
Zimtparfait mit heißen Kirschen	Eur 6,50