

Vorspeisen

Kleiner Feldsalat mit gegrillten Scampis	Eur 13,50
Hausgeräucherte Entenbrust an herbstlichem Salatbouquett mit Walnüssen und Himbeerdressing	Eur 13,50

Suppen

Französische Zwiebelsuppe	Eur 5,00
Aufgeschäumte Schwarzwurzelcreme	Eur 6,00
Ungarische Gulaschsuppe	Eur 6,00

Kleinigkeiten

Mini Camembert mit Preiselbeeren, Toast und einer Salatgarnitur	Eur 13,00
„Schwabenteller“ zwei Schweinemedallions mit Pilzrahmsauce und Spätzle	Eur 16,50

Salat

„Chef Salat“ großer Salatteller mit Käse und Schinkenstreifen, Thunfisch und roten Zwiebeln, dazu Brot und Butter	Eur 14,50
Feldsalat mit Seranoschinken und Brotcroutons, Brot und Butter	Eur 14,50

Vegetarisch

Ofenkartoffeln mit gebratenen Champignons, Kräuter Dip und Salatgarnitur	Eur 13,50
Blätterteig Pastetchen mit Gemüseragout gefüllt	Eur 14,50

Fisch

Dialog von gebratenem Lachsfilet und Zander an einer Schnittlauchsauce, dazu Lyoner Kartoffeln und ein Salat	Eur 20,50
gebratenes Zanderfilet auf Endivien-Kartoffelstampf	Eur 19,50

Fleischgerichte

„VL Burger“ Angus Beef, Käse, Bacon und Senf-Dip, dazu Pommes Frites Eur 13,50

Schnitzel „Holsteiner Art“ mit gebratenen Zwiebeln, Spiegelei und Bacon,
dazu Röstkartoffeln und eine Salatgarnitur Eur 15,50

Schnitzel mit frischer Ananas und Käse gratiniert, an einer leichten
Currysauce, dazu Kroketten Eur 15,00

„Cordon bleu“ mit Pommes Frites und Salat Eur 15,50

Hähnchenfilet auf Rahmspitzkohl, dazu Pommes Dauphine Eur 18,00

Schweinefilet Spitzen „Calvados“ mit Äpfeln und Zwiebeln in
Calvadosrahm, dazu buntes Gemüse und Spätzle Eur 18,50

„Schustertopf“ drei Schweinemedallions auf Röstkartoffeln,
nappiert mit einer Pilzrahmsauce, dazu buntes Gemüse Eur 19,20

„Holzfäller Steak“ kleines Rumpsteak mit Champignons und Zwiebeln,
dazu Röstkartoffeln und eine Salatgarnitur Eur 20,50

Rumpsteak „Natur“ mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Salat Eur 24,50

Rumpsteak „Pariser Art“ mit Cognac-Pfeffersauce, Pommes Frites
und Speckböhnchen Eur 24,50

Dessert

Krokantmousse mit Pflaumen Röster Eur 6,00

Schokoladenparfait mit Physales Kompott Eur 7,50