

Vorspeisen

Wildkräutersalat mit gegrillten Scampis und Aioli Eur 15,50

Hausgeräucherte Entenbrust an winterlichem Salatbouquet
mit Walnüssen und Himbeerdressing Eur 14,80

Suppen

Französische Zwiebelsuppe Eur 6,00

Aufgeschäumte Schwarzwurzelcreme Suppe Eur 7,00

Rheinische Kartoffelsuppe mit Mettenden Eur 7,50

Kleinigkeiten

Roastbeef mit Sauce Remoulade, Bratkartoffeln und Salatgarnitur Eur 19,50

„Schwabenteller“ zwei Schweinemedallions mit Pilzrahmsauce
und Spätzle Eur 19,50

Salat

„Chef Salat“ großer Salatteller mit Schinken-Käseröllchen, Thunfisch,
Ei und rote Zwiebeln, dazu Brot und Butter Eur 17,50

Vegetarisch

Blätterteig Pastetchen mit Kartoffel-Gemüseragout Eur 17,50

Winterliche Spaghetti mit Walnüssen, Champignons und Broccoli Eur 18,50

Fischgerichte

Gebratenes Lachsfilet an einer Rieslingsauce, dazu Blattspinat
und Schmörkes Eur 24,80

gebratenes Zanderfilet mit Crevetten Rührei, Bratkartoffeln und Salat Eur 25,80

Fleischgerichte

„VL Burger“ Angus Beef, Käse, Bacon und Senf Dip, dazu Pommes Frites	Eur 17,90
Schnitzel „Holsteiner Art“ mit gebratenen Zwiebeln, Spiegelei und Bacon, dazu Bratkartoffeln und eine Salatgarnitur	Eur 19,50
„Cordon Bleu“ mit Pommes Frites und Salat	Eur 19,80
Hähnchenfilet „Florida“ mit Früchten und Käse gratiniert, an einer Currysauce, Kroketten und ein Salat	Eur 24,50
„Schustertopf“ drei Schweinemedallions mit Pilzrahmsauce, Bratkartoffeln und Marktgemüse	Eur 25,50
Schweinefilet „Küchenmeister“ mit Banane, Birne und Roquefortkäse gratiniert, dazu Sauce Hollandaise, Preiselbeeren und ein Kartoffelkuchlein	Eur 25,50
Hirschkeulenbraten in Cassis-Pfeffersauce, dazu ein Rosenkohl Körbchen und Kroketten	Eur 25,50
Wildragout mit einem Rotkohl-Apfel und Klöße	Eur 24,50
„Holzfäller Steak“ Rumpsteak mit einer Garnitur von Champignons und Zwiebeln, Bratkartoffeln und Salatgarnitur	Eur 30,90
Rumpsteak „Natur“ mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Salat	Eur 30,90
Rumpsteak „Pariser Art“ mit Cognac-Pfeffersauce, Speckböhnchen und Pommes Frites	Eur 30,90

Dessert

Krokantmousse mit Beerencouli	Eur 8,00
Walnussparfait mit Pflaumenröster	Eur 8,50