

Vorspeisen

Blüte vom Räucherlachs mit marinierten grünen und weißen Spargelspitzen Eur 17,50

Carpaccio von der Rinderlende mit frischem Parmesan Eur 16,50

Suppen

Französische Zwiebelsuppe Eur 7,00

Spargelcreme Suppe mit bardiertem Spargelröllchen Eur 9,50

Ungarische Gulaschsuppe Eur 8,50

Kleinigkeiten

„Schwabenteller“ zwei Schweinemedallions auf Spätzle
mit einer Pilzrahmsauce Eur 21,50

„Räubertoast“ kleines Rumpsteak mit Paprikagemüse und Sauce Hollandaise,
dazu Toast Eur 27,50

Salate

großer Salatteller mit mariniertem Spargel und Ardennenschinken
dazu Brot und Butter Eur 19,50

„Tropic Salat“ großer Salatteller mit Früchten und gebratenem
Hähnchenfilet an Chilisauce, dazu Brot und Butter Eur 24,50

Vegetarisch

Blätterteig Pastetchen mit einem Kartoffel-Spargelragout Eur 19,90

Gefüllte Ofenpaprika mit Gemüsereis an einer Tomatenjus Eur 19,50

Fisch

Gebratenes Zanderfilet mit Scampi Rührei und Sauce Hollandaise,
dazu Bratkartoffeln und ein Salat Eur 26,50

gegrilltes Lachsfilet auf mediterranem Gemüse,
dazu Aioli und Ofenkartöffelchen Eur 26,80

Fleischgerichte

„VL Burger“ Angus Beef, Käse, Bacon, Gurke, Tomate und Senf-Dip,
dazu Pommes Frites Eur 19,50

„Spargel Burger“ Angus Beef, frischer Spargel, Schinken, Käse und
Creme fraiche, dazu Pommes Frites Eur 21,50

„Spargel Schnitzel“ Schnitzel mit frischem Spargel, gekochtem Schinken
und Käse gratiniert, dazu Sauce Hollandaise und Schmörkes Eur 24,50

Hähnchenfilet „Florida“ mit Früchten und Käse gratiniert,
an einer Currysauce dazu Kroketten und Salat Eur 25,50

Filetspitzen „Calvados“ mit Äpfeln und Zwiebeln in Calvadosrahm
dazu Spätzle und Salat Eur 25,50

„Schustertopf“ drei Schweinemedallions auf Bratkartoffeln,
nappiert mit einer Pilzrahmsauce, dazu buntes Gemüse Eur 26,80

Tafelspitz mit Sauce Remoulade, dazu Schlosskartoffeln und Salat Eur 25,50

„Holzfäller Steak“ Rumpsteak mit einer Garnitur von Champignons
und Zwiebeln, Bratkartoffeln und Salatgarnitur Eur 31,90

Rumpsteak „Natur“ mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Salat Eur 31,90

Rumpsteak „Pariser Art“ mit einer Cognac-Pfeffersauce, dazu
Speckböhnchen und Pommes Frites Eur 31,90

Dessert

Quarkmousse mit frischen Erdbeeren Eur 9,00

Herrenmousse mit Schokoladenfrüchten Eur 9,50

Liebe Gäste,

wenn Sie Fragen zu den Allergenen haben sprechen Sie uns bitte an, auf Wunsch
haben wir auch eine Karte in denen diese aufgelistet sind.