

Vorspeisen

Blüte vom Räucherlachs an einem kleinen Salatbouquett mit Senf-Dip Eur 17,50

Carpaccio von der Rinderlende mit frischem Parmesan Eur 16,50

Suppen

Französische Zwiebelsuppe Eur 7,00

Pfifferling Cremesuppe mit Brotcroutons Eur 9,50

Ungarische Gulaschsuppe Eur 8,50

Kleinigkeiten

„Lady Toast“ zwei Schweinemedallions mit Pfirsich, Brie und
Sauce Hollandaise gratiniert, dazu Preiselbeeren und Toast Eur 21,50

Türmchen von Räucherlachs und Rösti mit Senf-Dip und Salatgarnitur Eur 22,50

Salate

„Chef Salat“ großer Salatteller mit Käse-Schinkenröllchen, Thunfisch, Ei
und rote Zwiebeln, 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

Mediterraner Nudelauflauf, dazu ein Salat Eur 21,50

Gefüllte Zucchini Schiffchen 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

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

„Der pfiffige Burger“ Angus Beef, frische Pfifferlinge, Möhren und
Creme fraiche, dazu Pommes Frites Eur 22,50

„Pfifferling Schnitzel“ Schnitzel mit frischen Pfifferlingen und Möhren,
dazu Schmörkes Eur 24,50

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

Filetspitzen „Diabolo“ mit frischem Paprika und grünem Pfeffer
in pikanter Rahmsauce, dazu Pommes Dauphine und ein Salat Eur 25,50

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

„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 Nektarinen Kompott Eur 9,00

Geschichtetes von Mousse au chocolate und Wassermelone 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.