

Kennzeichnungspflicht von Allergenen

Wir sind verpflichtet, auf alle Zusatzstoffe und allergene Stoffe in unserer Speisekarte hinzuweisen. Um die Übersichtlichkeit der Speisekarte nicht allzu sehr einzuschränken, halten wir eine Speisekarte für Allergiker bereit, auf der wir auf die jeweiligen Allergene verweisen. Sollten Sie an Allergien leiden, sprechen Sie uns an. Wir beraten Sie gerne.

Unser Burger

„The big one“

Rindfleischburger mit Käse, Tomaten, Salat, roten Zwiebeln und Bacon dazu pommes frites

€ 15,90

Vorspeisen

Blattsalate in Landmannsdressing
mit Pistazien und Croutons

€ 7,90

Sautierte Black-Tiger-Shrimps
in Tomaten-Kräuter-Sauce

€ 11,50

Suppen

Spargelcremesuppe
mit Schinkensahne
€ 4,90

Creemesuppe von rotem Thaicurry und Kokosmilch
mit gebratener Riesengarnele
€ 7,50

Vegetarisches Menü

Spargelcremesuppe
mit Kräutersahne



Rote Linsen Cury mit Kichererbsen und Gemüse
an Basmatireis



Crème Brûlée
mit gebranntem Zucker

€ 23,50

Hauptgerichte

Gratiniertes Schweinerückensteak mit Käse und Tomaten
dazu pommes frites
und Salatteller
€ 13,90

Schweineschnitzel „Wiener Art“
dazu pommes frites
und Salatteller
€ 13,90

Rheinischer Sauerbraten in eigener Sauce
mit Kartoffelklößen und
Apfelkompott
€ 16,90

Picata von der Geflügelbrust in Käse-Eihülle gebraten
auf grünen Nudeln mit Tomatensauce
dazu Salatteller
€ 17,50

Geschmorte Lammhaxe
auf Speckböhnchen in Thymianjus
dazu Herzogin Kartoffeln
€ 19,50

Geschnetzeltes vom Schweinefilet
in Champignonrahmsauce
mit Spätzle und Salatteller
€ 18,50

Gefüllte Rinderroulade in eigener Sauce
dazu gebackene Kartoffelkrapfen
und Apfel-Rotkraut
€ 19,00

Argentinisches Rumpsteak „Pariser Art“
mit Madagaskarpfeffer in Cognacsauce
mit Kartoffelkroketten und frischen Salaten
€ 23,90

Fischgerichte

Pochiertes Lachsfilet auf Wurzelgemüse
in Kräutersauce an Basmatireis
€ 19,50

Gebratenes Atlantikzungenfilet „Müllerin“
Dazu Mandelbutter, Salzkartoffeln und Salatteller
€ 18,50

Dessert

Herrencreme
mit Mandelsahne
€ 5,90

Crème Brûlée
mit gebranntem Zucker
€ 6,50

Zur Spargelsaison

Obrighovener Stangenspargel mit zerlassener Butter,
Sauce hollandaise und Kartoffeln in der Schale gekocht
€ 18,50

Portion Stangenspargel "Italienne" mit Schinken und Käse
gratiniert, Butter, Sauce hollandaise und Kartoffeln
€ 21,00

Als Beilagen empfehlen wir Ihnen :

Kräuterrührei	€ 4,00
Schweineschnitzel	€ 7,00
Gemischte Schinkenplatte	€ 7,00
Schweinelendchen	€ 9,90
Rumpsteak	€ 14,50