

Grünkohlplatte mit Bregenuurst, Kasseler und Salzkartoffeln in der Kupferpfanne serviert 20,90 €

Schweinefilet mit frischen Champignons in Rahmsauce dazu Mandelbroccoli und Kartoffelkroketten 24,90 €

Spanische Gemüsepfanne
Oliven, Zucchini, Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Auberginen und Schafskäse dazu Ofenkartoffel mit Sour Cream 19,90 €

Zanderfilet natur gebraten mit Kräuterbutter und herzhaften Bratkartoffeln mit buntem Salat 21,90 €

Gänsebrust aus dem Backofen
an eigener Sauce mit Apfelrotkohl, dazu reichen wir einen Bratapfel mit Marzipan gefüllt und Kartoffelklöße 24,90 €

Wilderergulasch
vom Hirsch und Wildschwein mit Pfifferlingen in Rahmsauce, dazu reichen wir Apfelrotkohl und Kartoffelkroketten 22,90 €

Entenkeule aus dem Schmortopf mit frischen Champignons, Tomaten und Paprika dazu reichen wir Berner Röstinchen 21,90 €

Schweineschnitzel - Wiener Art –
mit kleinem Salat und Pommes Frites 22,90 €

Rinderroulade mit Speck, Zwiebeln und Gewürzgurke gefüllt an kräftiger Schwarzbrotssauce mit Speck dazu Butterbohnen und Salzkartoffeln 21,90 €

Argentinisches Rumpsteak (ca. 220 gr. frisch)
an Pfefferrahmsauce mit Butterbohnen und Berner Röstinchen 29,90 €

Schweineschnitzel - Jäger Art - mit frischen Champignons, Zwiebeln und Speck in Rotweinsauce dazu reichen wir Mischgemüse und Kartoffelkroketten 23,90 €

Schweineschnitzel - Holländisch - mit Blumenkohl, Sc. Hollandaise und Käse überbacken dazu reichen wir Kartoffelkroketten 23,90 €

Für unsere kleinen Gäste (bis 14 Jahre):
Hähnchennuggets an Sc. Hollandaise, mit Mischgemüse und Kroketten 15,90 €

Mousse au Chocolat
mit Gewürzspekulatius an einer Orangen-Mandarinensauce mit feiner Zimt- Chilinote
8,90 €

Spaghetti- Eis- Dessert (kein Eis)
mit pürierten Erdbeeren und geraspelter weißer Schokolade
8,90 €

Malteserkreuz Akvavit 2cl 40% 2,90 €
Aalborg Jule Akvavit 2cl 47% 3,90 €
Cappuccino 3,00 €
Espresso 2,40 €

