

## Suppen

*Tomatencremesuppe mit Basilikum und Sahne* 4,50 €

*Pfifferlingsrahmsuppe mit Petersilie* 4,50 €

## Salate und Vorspeisen

*Bunter gemischter Salat mit Joghurtdressing* 6,50 €

*Kleiner Gurkensalat mit Dillrahm* 6,50 €

*Feines Würzfleisch vom Geflügel*  
*Mit Käse überbacken, dazu Butters toast und Zitrone* 6,50 €

„Chefsalat“

*Großer bunter gemischter Salat mit Joghurtdressing,*  
*mit Käse – Schinkenstreifen und Eiviertel*  
*dazu Baguette* 12,50 €

„Carpaccio vom Rind“

*Hauchdünne Scheiben vom Rinderfilet mit gehobeltem*  
*Parmesan, Olivenöl, Zwiebeln, Balsamicocreme*  
*und buntem Pfeffer mariniert dazu Baguette* 12,50 €

## Vorspeisen und

## Zwischengerichte

### *Gebackener Schafskäse*

*mit eingelegtem Knoblauch und Oliven an frischem  
Salat dazu Kartoffelpuffer mit Kräuterschmand* 12,50 €

### *Kreation vom Räucherlachs*

*mit frischem Dill, buntem Pfeffer, Sahnemeerrettich  
und Zitrone, dazu Kartoffelpuffer* 11,50 €

### *Gebackener Camembert*

*mit Preiselbeeren, Sahne, kleinem Salatbukette  
und Butters-toast* 7,50 €

### *Omelette nach „Art des Hauses“*

*gefüllt mit Würzfleisch vom Geflügel  
an frischem Salat* 11,50 €

### *Omelette „Provence“*

*gefüllt mit frischen Pfifferlingen  
an frischem Salat* 12,50 €

## *Hauptgerichte*

- Geschmorter Lamnbraten aus der Keule  
an frischem Thymian und Speckbohnen  
dazu Klöße* 16,50 €
- Rinderroulade  
mit Apfelrotkohl und Klößen* 16,50 €
- Rehbraten aus der Keule  
mit frischen Champignons, Preiselbeeren und Sahne  
dazu Mandelbällchen und Kloß* 18,50 €
- Schweineschnitzel  
an frischem Pfifferlingen dazu Bratkartoffeln* 18,50 €
- Medaillons vom Schweinefilet  
in Zwiebel-Champignon-Rahmsauce, abgerundet  
mit feinen Kräutern dazu Krokette* 18,50 €

## Hauptgerichte

### *Feine Kalbsleber*

*gebratene Kalbsleber mit reichlich geschmorten Zwiebeln*

*dazu Kartoffelstampf* 17,50 €

### *Schweineschnitzel nach „Art des Hauses“*

*mit einem Rahm aus frischen Champignons,*

*Schinken und Käsestreifen, dazu*

*gebackene Kartoffelecken mit Kartoffelcreme* 15,50 €

### *Hausgemachter Kartoffelrösti*

*mit mediterranem Pfannengemüse, Mozzarellabällchen*

*und Edamer verfeinert an frischem Salat* 15,50 €

### *Rotbarschfilet nach „Art des Hauses“*

*gebratener Rotbarsch an Kräutersauce,*

*dazu Gurkensalat und Petersilienkartoffeln* 17,50 €

## Hauptgerichte

### *Norwegisches Lachsfilet*

*gebratenes Lachsfilet an frischen Pfifferlingen  
dazu Bratkartoffeln*

*22,50 €*

### *Rumpsteak „Provence“*

*Argentinisches Roastbeef mit Pfannengemüse und  
Kräuterbutter dazu Ofenkartoffel mit Kräuterschmand*

*22,50 €*

### *Rumpsteak „Strindberg“*

*Argentinisches Roastbeef  
in Senf-Zwiebel-Eihülle gebacken  
dazu Speckbohnen und Bratkartoffeln*

*22,50 €*

### *Schweinesteak „au four“*

*Schweinerückensteak mit Würzfleisch und Käse  
überbacken, dazu Buttererbsen und Pommes Frites*

*16,50 €*

*Die Inhaltsstoffe erfragen Sie bitte bei unserem Personal.*

*Weitere Angebote entnehmen Sie bitte unseren Angebotstafeln.*

## *Für unsere Senioren*

### *„Larte Kalbsleber“*

*gebratene Kalbsleber an reichlich Zwiebeln  
dazu Kartoffelstampf*

*12,50 €*

### *„Schweineschnitzel“*

*an buntem Gemüse dazu Bratkartoffeln*

*12,50 €*

### *„Rotbarschfilet“*

*gebratenes Filet an Kräutersauce und  
Gurkensalat dazu Petersilienkartoffeln*

*12,50 €*

### *„Geschmetzeltes vom Schweinefilet“*

*Filetstreifen an frischen Champignons  
dazu Kroketten*

*12,50 €*

### *„Geschmorter Lamnbraten aus der Keule“*

*an Speckbohnen dazu Kloß*

*12,50 €*

## *Für unsere kleinen Gäste*

### *« Schneeweischen und Rosenrot »*

*Spirelli mit Tomatensauce und Reibekäse* 4,50 €

### *« Käptn` Blaubär »*

*Fischstäbchen mit Fingermöhrrchen und Sauce  
dazu Kartoffeln* 6,50 €

### *« Zwergenschnitzel »*

*Kleines Schnitzel mit Buttererbsen  
dazu Pommes Frites* 7,50 €

### *« Eierkuchen »*

*Eierkuchen mit Zucker und Limt  
dazu Apfelmus* 4,50 €

### *« Fred Feuerstein »*

*eine Kugel Vanille und Kirscheis  
mit Smarties und Sahne* 4,50 €



## Dessert

<i>Schokoladeneiscreme mit Eierlikör und Schlagsahne €</i>	<i>6,50</i>
<i>Heiße Himbeeren Vanilleeis mit Himbeeren und Schlagsahne</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Schwarzwälder Kirsch Kirscheiscreme mit Amarenakirschen und Schlagsahne</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Warmer Apfelstrudel auf Vanillesauce mit Vanilleiscreme und Schlagsahne</i>	<i>7,50 €</i>
<i>„Kuchenvariation“ dreierlei halbe Kuchenstücke vom Blechkuchen nach Tagesangebot dazu Schlagsahne</i>	<i>4,85 €</i>
<i>Rote Grütze mit Vanillesauce und Schlagsahne</i>	<i>5,50 €</i>