

## Vorspeisen und Salate

Räucherlachs .....	10,50€
mit Salat von grünem Spargel, Strauchtomaten und mediterranem Dressing	
Avocado.....	7,50€
mit Tomaten, roten Zwiebeln und Kräuterdressing	
Salat mit Putenbrust .....	9,50€
bunte Salatmischung mit Frenchdressing und zarter Putenbrust vom Grill	
Knuspersalat.....	9,50€
bestehend aus buntem Salat mit Tomaten, Gurken, Mais, Paprika, gebratenem Bacon & zarter Pute, Käsestreifen, Kürbiskernen, Mandelsplittern & Croutons	

## Suppen

Fischsuppe.....	7,50€
Mit verschiedenen Fischen, Muscheln, Scampis, Calamaris und feinen Gemüsestreifen	
Legierte Brunnenkressen-Cremesuppe.....	5,90€
mit Weißwein und Butter-Croutons	

## Nudelgerichte und Vegetarische Gerichte

Gemüse-Frühlingsrollen .....	8,90€
mit süßsaurer Asiasauce und frischer Salatbeilage	
Bauernfrühstück .....	9,50€
aus frischen Bratkartoffeln, zwei Spiegeleiern, Gewürzgurken & Tomatenscheiben	
Bandnudeln .....	11,90€
mit Kirschtomaten, Lauchstange und an Haut gebratenem Lachsfilet, in cremiger Brunnenkressen-Soße	
Spaghetti mit Scampis .....	12,50€
dazu frisches Pfannengemüse, leicht tomatisiert, in Knoblauch und Olivenöl gebraten, mit frischen Parmesanspalten	
Scampipfanne .....	13,50€
mit Paprika, schwarzen Oliven, Lauch & Knoblauch, dazu hausgemachte Brötchen	

## Fleischgerichte und Fischgerichte

Fischpfanne vom Steinbeißer .....	16,50€
mit Kirschtomaten, Champignons, roten Zwiebeln und Pommery-Senfsauce, dazu Bandnudeln	
Zanderfilet auf Rahmsauerkraut .....	17,50€
mit karamellisierten roten Trauben, dazu Butterkartoffeln	
Rinderfiletwürfel scharfgebraten .....	18,50€
mit Paprika, Lauchzwiebeln, Zucchini, Champignons und Madagaskar-Pfefferrahmsauce, dazu Kartoffelgratin	
Lammkoteletts .....	18,50€
dazu Ratatouillegemüse und Thymian-Kartoffeln	
Rib-Eye Steak vom Grill .....	20,50€
mit gebratenen Champignons und Zwiebeln, auf einer Pfefferrahmsauce, dazu eine Ofenkartoffel und Sour Cream	

## Für unseren kleinen Gäste

Spaghetti .....	4,00€
in leichter Tomatensauce, dazu Parmesan	
3 Kartoffelpuffer .....	4,00€
mit Apfelmus	

Fischstäbchen ..... 4,00€  
mit Karotten, Erbsen und Kartoffeln

## Dessert

Crème brûlée ..... 6,50€  
mit braunem Zucker karamellisiert, dazu frische Früchte

Apfelspalten..... 6,00€  
mit Zimt, Zucker und Calvados karamellisiert, dazu Vanillesauce

Gemischte Käseplatte ..... 8,90€  
dazu verschiedene Weintrauben

Die Liste der Allergene und Zusatzstoffe finden Sie in unserer Übersicht