

Speisekarte

Herbst & Winter

2025/2026

Vorspeisen / kleine Gerichte

Kürbiscremesüppchen mit Schnittlauchsahne & Brot	4,50€
Junger Feldsalat mit gebratenen Pfifferlingen, Brot & Aioli	12,90€
Gebeizter Norwegischer Graved Lachs an Feldsalat in Joghurtdressing, mit frittierten Mini-Röstis & Ahorn- Dillsenfauce	15,50€

Hauptspeisen

Currywurst -mit hausgemachter Sauce- dazu Pommes frites & Mayonnaise	10,90€
Schnitzel -Wiener Art-, dazu Pommes frites & Mayonnaise	15,50€
Schnitzel -Jäger Art-, mit Champignons in Rahmsauce, Pommes frites & Salatteller	17,50€
Schweineschnitzel „Cordon bleu“ mit Zitronenscheibe, Pommes frites und Blattsalat in Joghurt-Dressing	19,50€
Salatteller,, a la Chef" mit Käse, Schinken, Thunfisch Brot & Aioli	19,90€

Speisekarte

Herbst & Winter

2025/2026



Vegetarische Gerichte

Kleiner Feldsalat in Hausdressing mit karamellisierten Walnusskernen, gebratenem Ziegenkäse & Brot	10,90€
Spaghetti -Verdure- mit gebratenem Gemüse, Zwiebelstreifen und Mini-Tomaten	13,90€

Pasta-Gerichte:

Spaghetti -aglio olio-	12,90€
Spaghetti -carbonara (original)-	14,90€
Spaghetti –mit Pfifferlingen in Trüffelöl-	19,90€

Desserts Auf Anfrage...

***Beachten Sie bitte auch unsere wechselnden Tagesangebote,
sowie unsere „Bistro-Karte“***