

Speisekarte

Frühjahr/ Sommer 2026

Vorspeisen / kleine Gerichte

Frische Spargelcremesuppe mit Kräutercroutons	8 .Laktose	5,50 €
Junger Feldsalat mit gebratenem Ziegenkäse karamellisierten, Walnüssen, Honig, Brot & Aioli	Walnüsse	12,90€
Tomate Mozzarella mit Basilikum und Olivenöl Brot und Aioli	Laktose	10,50€
Gebeizter Norwegischer Graved Lachs an Feldsalat in Joghurtdressing, mit frittierten Mini-Röstis und Ahorn-Dillsenfauce	2. Fisch	13,90€

Hauptspeisen

Currywurst -mit hausgemachter Sauce- dazu Pommes frites & Mayonnaise	4 9	10,50€
Schnitzel -Wiener Art-, dazu Pommes frites & Mayonnaise	W Eier 9	13,50€
Schnitzel -Jäger Art-, mit Champignons in Rahmsauce, Pommes frites & Salatteller	W Eier Laktose	15,50€
Schnitzel mit gebratenen Balsamico-Zwiebeln Bratkartoffeln und Salat	W Eier Laktose	15,90€

Speisekarte

Frühjahr/ Sommer 2026



Matjesfilets „Hausfrauen Art“ mit Apfel, Zwiebeln <small>Fisch Laktose</small> In Sahnesauce und Bratkartoffeln		12,50 €
Omelette mit frischen Kräutern, dazu gemischter Salat	<small>Eier</small>	10,90€
Roastbeef „kalt aufgeschnitten“ mit Remoulade und Bratkartoffeln	<small>8 Eier Laktose</small>	14,90€
Flammkuchen „klassisch“ mit Speck und Zwiebeln	<small>Laktose</small>	8,90€
Flammkuchen „vegetarisch“ mit Gemüse	<small>Laktose</small>	8,90€
„Strammer Max“: 3 Spiegeleier auf Toast mit gekochtem Schinken und Salatgarnitur	<small>Eier</small>	10,90€
Großer Golfclubsalat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, Brot und Aioli	<small>9 Eier W</small>	12,90€
Bunter Salatteller,, a`la Chef“ mit Käse, Schinken, Thunfisch, Brot und Aioli	<small>Fisch W Eier</small>	10,50€
Spaghetti Agio e Olio e Peperoncini		12,90€
Spaghetti mit gebratenem Knoblauchgemüse (Vegetarisch)		12,90€
Spaghetti Carbonara original <small>Eier</small>		13.50€