

Suppen

2. Fruchtige hausgemachte Tomatensuppe 5,90
11. Rote Linsensuppe pikant püriert (Zitronengras und Ingwer) 5,90

dazu reichen wir Ihnen frisches Ciabattabrot

Vorspeisen

15. Aioli Creme mit Brot 4,90
16. Bruschetta mit gehackten Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch 6,90
24. Black Tiger Garnelen 18,50

In Olivenöl und Knoblauch gebraten, Aioli und Ciabattabrot

26. gebratene Kräuterchampignons aus der Pfanne 11,90
71. Räucherlachs mit zwei Kartoffelrösti 11,90

mit Schmand Dip und Ciabattabrot

und Schmand Dip

Fisch

21. Matjes nach Hausfrauen Art 15,90
22. Lachsforellenfilet auf der Haut gebraten 19,90
25. gebratenes Rotbarschfilet 18,90

mit Kartoffeln und Salatgarnitur

mit zerlassener Butter, Petersilienkartoffeln und Brokkoli

auf Sauce Hollandaise mit Möhrengemüse und Reis

Salate

5. kleiner Salatteller 5,50
6. Salat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen 15,90
gebratenen Zwiebeln, Tomaten, Gurke und Mais
8. Conny's Feinschmeckersalat, 15,90
Salat mit gebratenen Champignons,
knusprigem Würfelspeck und Parmesan
9. Holzfüllersalat mit gebratenen Rindfleischstreifen 16,90
Zwiebeln, Tomate, Gurke und Krautsalat
13. Griechischer Salat 14,90
Gemischter Salat mit Fetakäse, Oliven, Peperoni und Zwiebeln
28. Salat mit gebratenen Garnelen 18,50
Gemischter Salat mit Tomaten und Gurke
- Alle Salate servieren wir mit unserem Hausdressing und Ciabattabrot

Pasta

30. Spaghetti Aioli 13,90
31. Bandnudeln in Käse -Sahnesauce mit Brokkoli 15,90
32. Spaghetti Bolognese (vom Rind) 15,90
93. Spaghetti mit gebratenen Garnelen 18,50
in Knoblauch-Weißweinsauce

Portion Parmesan 2,-

Hauptgerichte

50. Schnitzel * Wiener Art	16,90
<i>mit Pommes frites und Salatteller</i>	
51. Hähnchenbrustfilet mit Kräuterbutter	18,90
<i>Petersilienkartoffeln und mediterranem Gemüse</i>	
52. Jägerschnitzel *	18,90
<i>mit Pommes frites und Salatteller</i>	
53. Rindergeschnetzeltes Sweet Chili	18,90
<i>mit mediterranem Gemüse und Reis</i>	
55. Hessisches Schmandschnitzel*	18,90
<i>mit Bratkartoffeln und Salatteller</i>	
56. Pfannengyros vom Kalb	19,90
<i>mit frischen Zwiebeln, Zaziki, Pommes Frites und Krautsalat</i>	
58. Rumpsteak mit Kräuterbutter	30,50
<i>mit Bratkartoffeln und Salatteller</i>	
60. Pfefferschnitzel*	18,90
<i>mit Pfefferrahmsauce, Bratkartoffeln und Salatteller</i>	

62. Hausmacher Sülze mit Bratkartoffeln	15,90
<i>Zwiebeln, saure Gurke und Remoulade</i>	
63. Bauernfrühstück mit drei Spiegeleiern	14,90
64. Grüne Sauce Kartoffeln, Eier und Salat	15,90
65. Schweinelendchen im Speckmantel*	19,90
<i>mit Sauce Hollandaise, Buttermöhrrchen und Kartoffelrösti</i>	
70. Paprikarahmschnitzel*	18,90
<i>mit fruchtiger Paprikasauce, Pommes frites und Salatteller</i>	
77. Kartoffelgnocchi in Rahmsauce	16,90
<i>mediterranem Gemüse und gehobelten Parmesan</i>	
78. Thai Curry mit Hähnchenbruststreifen	17,90
<i>in pikanter Kokosmilchsauce mit mediterranem Gemüse und Reis</i>	
<i>(auch möglich ohne Fleisch, vegan und glutenfrei)</i>	
Beilagen extra: Pommes frites, Bratkartoffeln, Reis, Rösti etc.	4,50
Ciabattabrot	2,50
Gemüse	5,50
Saucen extra	3,90

Kinderkarte

80. Kartoffelrösti mit Apfelmus	6,90
94. Kinderschnitzel* mit Sauce, Pommes Frites	11,90
98. Kinder Spaghetti Bolognese (vom Rind)	9,90
97. Kinder Wienerschnitzel* mit Pommes frites und Salatbeilage	10,20
99. Chicken Nuggets mit Pommes frites	8,90

Dessert

129. Vanilleeis mit Himbeerpüree und Sahne	5,50
131. warmes Schokoladenküchlein mit Vanilleeis und Himbeersauce	7,90
132. Kaiserschmarrn mit Apfelmus	7,90

Verschiedene Sorten Eis pro Kugel

Vanille, Erdbeere	2,50
Haselnuss, Kaffee	3,00
After Eight, Zuckerwatte	3,50

Portion Sahne 1,-

Allergieauslösende Zutaten können in allen Gerichten vorhanden sein.

Bitte fragen Sie das Fachpersonal