

Unsere Speisekarte

Zum Löffeln

<i>Hühnersuppe</i> mit Erbsen und Ei	(1)	5,50 €
<i>Ungarische Paprika-Gulaschsuppe</i> mit Baguette		6,50 €
<i>Kokos-Curry-Cremesuppe</i> mit Shrimps	(2,4)	7,50 €
<i>Zwiebelsuppe „Französische Art“</i> mit Parmesan-Croutons gratiniert		6,50 €

Vorweg

<i>Gebratener Schafskäse im Speckmantel</i> mit Salatgarnitur und Baguette	(2,3,15)	12,50 €
<i>Rucola mit Feigen und Schafskäse</i> dazu Tomaten		9,50 €
<i>Hausgebeizter Lachs</i> mit geröstetem Pumpernickel und Sahnemeerrettich	(3,4,5)	12,50 €
<i>Portion Baguette</i> mit Aioli		5,50 €

Kleine Happen

<i>Sahne-Heringsstipp</i> mit Bratkartoffeln	(2,3,5,6,15)	10,50 €
<i>Karamellierter Ziegenfrischkäse</i> mit Salat und Baguette		10,50 €
<i>„Herren-Toast“</i> Rinderfilet (110g) mit gebratenen Champignons, Schmorzwiebeln und Käse gratiniert	(2,4,5)	18,50 €
<i>„Damen-Toast“</i> gebratene Hähnchenbrust mit Birne, Preiselbeeren und Käse gratiniert	(2,4,5)	14,50 €

Vegetarisches

<i>Ofenkartoffel mit Kräuterquark</i> mit gebratenen Champignons und Beilagensalat		10,50 €
<i>„Appenzeller Käserösti“</i> mit Tomate, Knoblauch und Appenzeller Käse gratiniert		10,50 €

Grünzeug

<i>Salatteller der Saison</i> mit Bratkartoffeln und Spiegelei, dazu Senf-Dressing	(2,3,5,6,15)	12,50 €
<i>Salatteller „Garnele“</i> mit Schinken, Käse, Oliven und Ei, dazu Vinaigrette		18,50 €
<i>Salatteller „Art des Hauses“</i> Hähnchenbrust „Nashville Style“ mit Kräutervinaigrette	(2,3,4,5)	16,50 €

<i>Salatteller „Fisher Friends“</i>	(2,3,4,5)	15,50 €
Hausgebeizter Lachs, Ei und Feigen-Senf- Dressing, dazu Baguette		

Aus dem Wasser

<i>„Black Tiger“</i>		21,50 €
mit Kopf und Schale gebratene Garnelen in Chili, Knoblauch und Kräutern, dazu Baguette		
<i>gebratene Lachsschnitte</i>		19,50 €
mit Tomaten-Fenchelsalat, Folienkartoffel und Salzbutter		
<i>„Aufgespießt“</i>	(2,3,15)	23,50 €
Zander, Lachs und Black Tiger Garnele mit Speck und Zwiebeln (2,3) am Spieß gebraten, dazu Gemüsereis		

Große Happen

<i>„Kürbis-Zander“</i>		20,50 €
Zanderfilet im Kürbiskernmantel gebraten mit Kartoffelstampf, Zitronengras-Velouté und Tomatensalat		
<i>„Belgrader Spieß“</i>	(2,3,15)	24,50 €
Roulade vom Rumpsteak mit Estragonsauce, dazu Kartoffelstampf		
<i>„Surf and Turf“</i>		26,50 €
vom Rumpsteak mit Black Tiger Garnele, dazu Ratatouille und Kroketten		
<i>„Hähnchengeschnetzeltes Estragon“</i>		17,50 €
in Estragonrahmsauce mit Kräuterreis		
<i>„Hähnchenbrust im Feuer“</i>		17,50 €
gebratene Hähnchenbrust mit feuriger Tomatensauce und Bavette		
<i>„Bavette Shrimp“</i>		14,50 €
Bavette in Spinatrahmsauce mit Shrimps		
<i>„Bavette Basilikum“</i>		13,50 €
Bavette mit Basilikum Pesto, gerösteten Nüssen, geschmolzenen Tomaten und Rucola		

Argentinische Steaks

<i>Rumpsteak (220g) mit Rotwein-Schalotten Sauce</i>		24,50 €
dazu Pommes Frites		
<i>Rumpsteak (220g) unter der Kümmel- Senfkruste</i>	(2,3,5,6,15)	26,50 €
dazu Speckbohnen und Bratkartoffeln		
<i>Filetsteak (220g) mit würziger Pfefferrahmsauce</i>		29,50 €
dazu Kroketten		
<i>„Surf and Turf - Spieß“</i>		34,50 €
Rinderfilet und Black Tiger Garnele am Spieß gebraten mit Ratatouille Gemüse und Bratkartoffeln		
<i>Filetsteak (220g) mit Kräuterbutter</i>		29,50 €
dazu Folienkartoffel und Tomaten-Quarkcreme		

Vom Borstentier

<i>Schweineschnitzel „Wiener Art“</i>		14,50 €
dazu Pommes Frites		
<i>Schweineschnitzel mit Schmorzwiebeln</i>	(2,3,5,6,15)	16,50 €
mit Spiegelei, dazu Bratkartoffeln		
<i>Schweineschnitzel mit frischen Champignons in Rahmsauce</i>	(2,3,5,6,15)	16,50 €
dazu Pommes Frites		

<i>Schweineschnitzel mit würziger Paprikasauce</i>	(2,4,6)	16,50 €
dazu Pommes Frites		
<i>„Cordon Bleu“</i>	(2,3,5)	18,50 €
vom Schweinerücken, gefüllt mit Hinterkochschinken und Käse, an Sauce Bernaise, dazu Pommes Frites		
<i>Gebratene Schweinemedallions</i>		20,50 €
mit geschmorten Radieschen und Rahm-Gnocchi		

Für den Nachwuchs

<i>Kleines Hähnchenschnitzel und Pommes Frites</i>		7,50 €
<i>Bavette mit Tomatensauce</i>		4,50 €
<i>Fischstäbchen und Pommes Frites</i>		6,50 €
<i>Hähnchen Nuggets und Pommes Frites</i>		6,50 €

Eiszeit

<i>„Coupe Dänemark“</i>		6,00 €
Vanille-Eiscreme mit Schokosauce und Sahne		
<i>„Walnussbecher“</i>		6,00 €
Walnuss-Eiscreme mit Sahne		
<i>Eiskaffee oder Eisschokolade</i>		5,50 €
Vanille-Eiscreme in Kaffee- oder Schokoladengenränk und Sahne		
<i>„Gemischtes Eis“</i>		1,50 €
je Kugel (Vanille, Schoko, Erdbeere, Walnuss, Stracciatella)		

Beilagen und Extras

<i>Portion Pommes Frites</i>		3,50 €
<i>Portion Kartoffelkroketten</i>		3,50 €
<i>Portion Bratkartoffeln</i>	(2,3,5,6,15)	3,50 €
<i>Portion Kartoffelstampf</i>		3,50 €
<i>Folienkartoffeln mit Kräutercreme</i>		4,50 €
<i>Beilagensalat</i>		3,50 €
<i>Portion Kräuterbutter</i>		1,50 €
<i>Saucen extra</i>		2,50 €
<i>Portion Speckbohnen</i>		4,50 €

Letzte Änderung: 06. 10. 2022