

# Speisekarte

## Vorspeisen

<i>Schafskäse in Alufolie gebacken</i> mit Tomate, Pesto und Honig, dazu Knoblauchbaguette (Vegetarisch)	11,00 €
<i>Carpaccio von Roter Beete mit einem Apfel- Orangendressing</i> gerösteten Walnusskernen, Blattsalat und Baguette (Vegan)	13,00 €
<i>Carpaccio vom Black Angus</i> mit Blattsalat, Champignons, Knoblauch, Parmesan, Olivenöl und Baguette	15,00 €
<i>Salat vom Buffet (1x)</i>	5,00 €

---

## Suppen

<i>Rinderkraftbrühe</i> mit Eierstich, Gemüsestreifen und Kräutermettbällchen	8,00 €
<i>Klare Tomatensuppe (vegetarisch)</i> mit Eierstich	9,00 €
<i>Knoblauchcreme (vegetarisch)</i> mit Croutons	9,00 €

---

## Kind

<i>Schnitzel vom Schwein, paniert,</i> mit Salat vom Buffet und Pommes frites	8,00 €
<i>Chicken Crossies</i> mit Pommes frites	8,00 €

---

## Vegan/Vegetarisch

<i>Burger: Kross gebackene Gemüsepettis</i> mit zweierlei Saucen, Eisbergsalat, Gurke, Röstzwiebeln, Tomate und Käse, dazu gebackene Kartoffelspalten	20,00 €
<i>Maultaschen mit einer Kräuter-Gemüsefüllung</i> und Steinpilzen in einem Tomatensud, dazu Salat vom Buffet	24,00 €

---

## Fisch

<i>Fischteller:</i> Medaillons vom Dorschfilet, Zanderfilet und Schollenfilet gebraten, auf Blattspinat, mit einer Hummer-Cognacsauce und Basmatireis	29,00 €
--	---------

---

## Hauptgänge

<i>Schnitzel vom Schweinerücken paniert,</i> mit frischen Champignons in Sahne, dazu gebackene Kartoffelspalten und Salat vom Buffet	22,00 €
<i>Medaillons vom Schweinefilet</i> auf Prinzessbohnen mit Sauce Bernaise, Kräuterbutter und Bratkartoffeln	25,00 €
<i>Grillplatte</i> kleine Steaks vom Rind, Schwein und Hähnchenbrust, mit gebratenen Champignons, Kräuterbutter, Salat vom Buffet und Kartoffelrösti	28,00 €

*Deutschland: Salzwiesen Lammrücken im Ganzen* 32,00 €  
*gebraten,*  
mit Oliven, Kirschtomaten und Kräutern in einer Thymiansauce, dazu Prinzessbohnen und Maccairekartoffeln

---

## Steakkarte

### Steaks vom Premium Black Angus 250g+, rosa gegrillt, serviert mit Knoblauchbaguette und Salat vom Buffet

*Rumpsteak* 32,00 €  
mit Sauce Bernaise und Kräuterbutter

*Rib - Eyesteak* 32,00 €  
mit Sauce Bernaise und Kräuterbutter

*Filetsteak* 36,00 €  
mit Sauce Bernaise und Kräuterbutter

---

*Steakplatte* 400g 39,00 €  
Rinderfilet, Rib-Eye und Rumpsteak mit Sauce Bernaise, Kräuterbutter, Salat vom Buffet und Knoblauchbaguette

*Unser Burger* 230g 20,00 €  
Rodeo Rib-Eye Fleisch mit unserer BBQ Sauce, Eisberg, Gurke, Röstzwiebeln, Käse, Tomate und Bacon, dazu gebackene Kartoffelspalten

## Wild

*Wildteller von Reh, Wildschwein und Hirsch* 28,00 €  
in Wachholder, mit gebratenen Champignons, gefüllter Frucht mit Preiselbeeren, Salat vom Buffet und Kartoffelkroketten

## Empfehlung

*Frischer Grünkohl* 18,00 €  
gekocht mit Rauchfleisch, Zwiebeln und Schmalz, dazu frische und geräucherte Bregenwurst, Senf und Salzkartoffeln

## Barbarie-Ente

*1/2 Ente kross gebraten,* 28,00 €  
auf eigener Sauce, mit frischem Grünkohl gekocht mit Rachfleisch, Zwiebeln und Schmalz, dazu Kartoffelklöße

*1/2 Barbarie - Ente kross gebraten* 28,00 €  
auf eigener Sauce, mit Preiselbeeren, Johannisbeerrotkraut und Kartoffelklöße mit brauner Butter

## Gänse

*Kross gebratene Gänsekeule* 32,00 €  
auf brauner Gänsesauce, Preiselbeeren, Johannisbeerrotkohl und Kartoffelklöße mit brauner Butter

*Kross gebratene Gänsebrust* 36,00 €  
auf brauner Gänsesauce, Preiselbeeren, Johannisbeerrotkohl und Kartoffelklöße mit brauner Butter

*"Satt" Kross gebratene Gans* 39,00 €  
auf brauner Gänsesauce, Preiselbeeren, Grünkohl, Rosenkohl, Johannisbeerrotkohl und Kartoffelklöße mit brauner Butter

## **Gans "satt" wie oben mit Suppe und Dessert + 10 €**

### **Dessert**

<i>Schokoladen - und Vanilleeis</i> mit einer warmen Ingwer-Schokoladensauce, Schlagsahne und Hohlhippe	10,00 €
<i>Hausgemachtes Lebkucheneis</i> mit warmen Glühweinkirschen und Schlagsahne	10,00 €
<i>Gebackene Apfelringe in Zimt- Zucker,</i> dazu Vanilleeis und Schlagsahne	10,00 €