

## ABENDKARTE

### DESSERT

Halbflüssiges Schokoladensouffle <small>e,g,m</small> mit Beersauce und Vanilleeis	8,20
Apfelküchle in Zimtzucker <small>e,m,g</small> mit Vanillesauce	6,80
Wiener Topfenstrudel <small>e,m,g</small> mit Aprikosenragout und Vanillesauce	6,80
Cornflakes Milch-Panna Cotta (sehr lecker) <small>m,a</small> mit Pistaziencreme und Beerensalat	7,50
Rhabarber-Tiramisu <small>m,a,g</small> mit Erdbeer-Minz-Salat	8,20
Ziegenkäseparfait <small>m,a,g</small> im Cantuccinimantel, mit Cassis-Früchten	8,20

#### Zusatzstoffe Speisen / Getränke:

g:Gluten, e:Eier, m:Milch, n:Schalenfrüchte, en:Erdnüsse, so:Soja, se:Sesam, sl:Sellerie, sn:Senf, w:Weichtiere, l:Lupine, f:Fisch, su:Sulfit, fa:Farbstoff, a:Alkohol, d:diabetikergeeignet

1 mit Konservierungsstoffen 2 koffeinhaltig 3 mit Antioxidationsmittel 5 mit Farbstoff 7 chininhaltig

8 mit Aspartam 14 mit Süßungsmittel 15 mit Phosphat

*EIN GAST IST WIE EIN GUTER FREUND DER ÜBERRASCHEND  
VORBEIKOMMT.  
ES IST SCHÖN IHN GLÜCKLICH ZU SEHEN.*

## ABENDKARTE

*22. MAI BIS 03. JUNI  
TÄGLICH AB 17:00 UHR*

*ALLES BEGINNT MIT EINEM  
HERZLICHEN WILLKOMMEN*

---

## ABENDKARTE

---

### SUPPEN

Mediterrane Fischsuppe n,f,sl,a,w 12,80  
mit Bouillabaissegemüse, Jakobsmuscheln und Garnele

Cremesuppe vom Mairübchen a,m, 7,50  
mit hausgeräucherter Bachforelle

#### KLEINER WEINBEGLEITER

Saftige Oliven, Parmesanwürfel und Pumpernickel 5,80

### VORSPEISEN

Caeser Salad m,sn,fa 9,90  
mit Putenmedaillons vom Grill 12,80  
mit gegrillten Gambas 14,50

Ganze Artischocke sn, 13,90  
mit dreierlei Dips und frischem Ciabatta

Hausgemachte Frühlingsrollen sn,g 13,90  
mit Lachs und Garnelen, auf Blumenkohl-Wasabicreme

Hähnchen-Saté-Spieße g,su,w 12,80  
auf asiatischem Gurken-Sprossensalat, Chilidip

#### FLAMMKUCHEN DER WOCHE g,m,fa

mit frischem Sommertrüffel, Trüffelcreme, Champignons und Käse 17,90

Portion Blattspinat	3,50	Portion Grillgemüse	3,50
Portion Aioli mit Weißbrot	2,80	Portion Gurkensalat	3,50
Portion Kräuterbutter	2,00	Cognac-Pfeffersauce	3,00
Portion Preiselbeeren	2,00	Sauce Bearnaise	3,00



---

## HAUPTSPEISEN

---

### TÄGLICH FRISCH AUS DEM OFENROHR

Bunter Gemüsestrudel (vegetarisch) m,g,e 13,90  
mit Kräuterschmand-Creme, Nkernen, Kirschtomaten-Romasalat

Cordon bleu vom Grill a 15,90  
gefüllt mit Tiroler Schinken und Bergkäse, Pommes frites, Kräuterjus

Knuspriger Backfisch (Kabeljau) m,e,f,g 17,50  
mit Erdäpfel-Vogerlsalat, Estragonmajonaise, knuspriger Bacon

Sauerbraten vom Rind m,a, 17,90  
Kartoffel-Majoranpüree und Apfel-Cranberry-Kompott

#### BESONDERE EMPFEHLUNG AUS DER KÜCHE

Spare Ribs vom Brandenburger Jungschwein f,e,su,m 21,50

butterweich mit Cole Slaw

Ofenkartoffel mit Sour Creme 4,50

Geschmorte Rinderroulade(butterweich) e,g,a 16,90

in kräftiger Sauce, mit Erdäpfel-Rotkohlroulade

### VOM GRILL

Rosa Rumpsteak (Argentinien) su,sn 23,90  
mit Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln

Steak-Tatar vom US-Black Angus, su,sn 21,90  
Pommes, Römersalat, Worcestersauce und Ketchup

Kronprinz Teller sn,w,g,es 23,90  
Steak vom Black Angus Beef, Scampis, Salat, Aioli und Weißbrot

