

*Unsere Empfehlungen des Hauses
für Sie
Frische Pfifferlinge*

**Omelette mit gerahmten Pfifferlingen gefüllt
und geröstete Weißbrot**

13,80 €

Gerahmte Pfifferlinge

dazu wählen Sie feine Butterbandnudeln oder
Petersilienkartoffeln

15,80 €

**Gebratenes Hähnchenbrustfilet an
gerahmten Pfifferlingen**

dazu Herzoginkartoffeln

23,60 €

**Schweineschnitzel in Knusperpanade an
gerahmten Pfifferlingen**

und Petersilienkartoffeln

26,90 €

Herzhaftes aus dem Suppentopf

klare Gemüsebrühe mit Einlage und Eierstichbällchen
5,80 €

Vegane Tomatensuppe mit frischem Basilikum
6,00 €

Hausgemachte Holunderbeersuppe mit Weißbrotkrusteln
6,00 €

Pikanter Linseneintopf mit Rauchwurst, dazu Landbrot
kleine Portion 6,90 €
große Portion 9,40 €

Kleine Salate und Schlemmereien

Vielfalt von frischen Salat der Saison
abgerundet mit hausgemachtem fruchtigem Dressing
6,30 €

Auswahl von Blattsalaten
mit Cocktailtomaten und Mozzarellabambinos,
verfeinert mit Olivenöl und Balsamico
6,80 €

Zu allen Suppen und Salaten reichen wir Ihnen geröstetes Weißbrot

Gebackene Champignonköpfe
auf frischen Salaten, dazu einen herzhaften Dip
6,80 €

Gebackene Teigrollchen mit Gemüsefüllung
auf frischen Salaten mit veganem Dip
7,30 €

Kleines buntes Bandnudelnest
mit gerahmten Waldpilzen und geriebenem Käse
7,80 €

Gaumenfreuden aus Topf und Pfanne

Gebratenes Hähnchenbrustfilet

- an gerahmten Waldpilzen mit Herzoginkartoffeln und etwas Salat
19,90 €
- oder mit mediterranem Gemüse von Paprika, Zucchini, Fenchel
und Rosmarinkartoffeln
19,90 €
- oder mit Butterbandnudeln und Zuckerschoten
18,80 €

Regenbogenforelle nach Müllerin (mittelgrätenfrei)

- mit hausgemachtem Rotkohl und Petersilienkartoffeln
19,90 €
- oder Petersilienkartoffeln und frischem Salat
20,80 €

Seelachsfilet im Knuspermantel gebacken

hausgemachter Rotkohl, Petersilienkartoffeln und Frischkäse-Kräutersoße
16,20 €

Gedünstetes Lachswürfel

angerichtet mit Butterbandnudeln, Frischkäse-Kräutersoße und
etwas Salat
17,60 €

Matjesfilet nach Hausfrauen Art

dazu Petersilienkartoffeln und
etwas Salat
17,80 €

Unsere traditionellen Gerichte

Gepökelte Rinderzunge mit zerlassener Butter

feinen Erbsen und Salzkartoffeln

18,60 €

Rindersauerbraten mit Soßenkuchen verfeinert

Hausgemachter Rotkohl und Kartoffelklöße

19,80 €

Schweineschnitzel in Knusperpanade

an gerahmten Waldpilzen und gebackenen Kartoffelstäbchen

19,00 €

Gulasch vom einheimischen Hirsch

hausgemachter Rotkohl, Kartoffelklöße und Preiselbeeraprikose

18,80 €

Geschnetzeltes von der Lammkeule

mit Röstitalern und bunten Rettichsalat

18,80 €

Lammhaxe im Ofen geschmort an Sauerrahmsoße

angerichtet mit Bauchspeck-Prinzessbohnen, Kartoffelklöße und Aprikosen

22,60 €

Salate, Vegetarisches und Veganes

Großer Salatteller mit Salaten der Saison

- angerichtet mit Streifen von dem gebratenen Hähnchenbrustfilet, dazu Hausdressing und geröstete Weißbrotecken
17,90 €
 - oder mit gebackenen Käsespezialitäten (Briecken, Mozzarellasticks und Chili-Red-Peppers) dazu geröstete Weißbrotecken und pikanter Dip
16,80 €
 - oder mit gebackenen Garnelen im Kartoffelmantel und Shrimps im Backteig und kleine gefüllte Teigsäckchen dazu Weißbrotkrusteln und pikanter Dip
17,50 €

Ofenkartoffel auf Blattsalat

- gefüllt mit Kräuterquark und Preiselbeermatjes
14,80 €
- oder mit veganem Dip, Tomate und Paprikastreifen
14,80 €

Mediterranes Gemüse von Paprika, Zucchini und Fenchel

dazu Rosmarinkartoffeln und veganer Dip
14,00 €

Zwei gebackene vegane Gemüsetaler

von Roter Beete und Spinat an bunten frischen Salaten und veganen Dip
12,50 €