Monatsspezial



Burger	mit	"Pfiff"	A, C, F, G
--------	-----	---------	------------

13,90 €

Angus Rindfleisch (180g) , Rahmpfifferlinge Salat, geriebener Gouda und Petersilien-Olivenöl

dazu:

Pure & Rustic Fries

3.90 €

(Pommes naturbelassen mit Schale)

Kalbleber "Berliner Art" mit Kartoffelstampf

15,50 €

Suppen

Klare Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen A.C.G.L

4,50 €

Waldpilzsüppchen mit Liebstöckel

4,50 €

Vorspeisen

Würzfleisch vom Geflügel mit Baguette A.C.G

7,50 €

Crepesroulade mit gebeiztem Lachs A.C.D.G.N

9.80€

auf Gurken-Dill Creme Fraiche

Salate



Tomate mit Mozzarella, Basilikum und Baguette 6	8,50 €
Bunter Salat der Saison (Gurke, Tomate, Paprika, Blattsalate) dazu Baguette	7,50 €
mit gebratenen Rinderhüftstreifen	9,80 €

Dressing:

French, Joghurt oder Balsamico

Vegetarisch



Vom Grill und aus der Pfanne

Gebratenes Lachsforellenfilet D.G

auf Vanillekarotten mit Butterkartoffeln

Schweineschnitzel "Wiener Art" A.C dazu Pure & Rustic Fries	13,90 €
Medaillons vom Schweinefilet A.C.6 mit Salbei gebraten auf Tomatennudeln	15,50 €
Gebratene Hähnchenbrust LN auf Cous-Cous-Salat mit Joghurtsauce	16,50 €
Hirschrückenmedaillons unter der Olivenkrokantkruste EGHL auf Pilzrisotto mit Saisongemüse	21,50 €
Beilagensalat	4,20 €
Fisch	
Schollenfilets mit Speck gebraten o mit Bratkartoffeln und kleinem Salat	17,50 €

18,50 €

Abendkarte zusätzlich ab 17:00 Uhr



Vesperplatte c.l.m.o
gemischter Aufschnitt
mit Wurst und Käse, dazu Butter und Brot

Bauernsülze c.o.l.м 9,80 €

mit Remouladensauce und Bratkartoffeln

Dessert

Eierkuchen gefüllt mit Apfel	6,90 €
dazu eine Kugel Walnußeis und Sahne	

Zweierlei Schokoladenmousse c.s 7,50 € auf Erdbeersalat

Für unsere kleinen Gäste (bis 14 Jahre)

Nudeln A.C. G mit Tomatensauce und Käse	5,00€
Grillwürstchen G.H.L.M.2.3. 4 mit Pure & Rustic Fries	6,50 €
Fischstäbchen A.B.C.D.E.F.G.H.L.M.N.O mit Kartoffelpüree	6,50 €
Kleines Schweineschnitzel "Wiener Art" A.C mit Pure & Rustic Fries und kleinem Salat	7,50 €