



— VORSPEISEN —

- ✿ Bruschetta auf Rucola
mit Honig-Senf-Dressing
- ✿ Rote-Bete-Carpaccio
mit Trüffelöl und Salzschand
- ✿ Tomatisierte Riesengarnelen (3 Stück)
mit Knoblauchbrot, an Salatbouquet und Aioli

— SALATE —

- ✿ Falafel
- ✿ Gratinierter Ziegenkäse
- ✿ Folienkartoffel
mit Kräuterquark
- ✿ Roastbeefstreifen (Black Angus)
- ✿ Räucherlachs

WÖCHENTLICH
WECHSELNDES
GEMÜSESCHÄLCHEN

— AUS DEM MEER... —

- Kibbelinge
mit Dipperpommes und Aioli
- Fish & Chips
mit hausgemachter Remoulade und Dipperpommes



— KINDERKARTE —

- Chicken Nuggets mit Dipper-Pommes
- Fischstäbchen mit Dipper-Pommes
- Schnitzel mit Dipper-Pommes



BEILAGENSALAT

Zu jedem Hauptgericht servieren wir
Ihnen einen Beilagensalat – ohne Aufpreis.



SENIORENGERICHTE

Gerne servieren wir Ihnen alle
Hauptgerichte in einer
kleineren Portion.



— DUROCFILET —



Durocfilet Klassik

mit Kräuterbutter & Bratkartoffeln

Durocfilet Jäger

mit herzhafter Jägersauce & Dipper-Pommes

Durocfilet Champignon

mit Champignonrahmsauce & Dipper-Pommes

Durocfilet Sauce Hollandaise

mit Sauce Hollandaise & Bratkartoffeln

Durocfilet Pfeffer

mit kräftiger Pfeffersauce & Dipper-Pommes

Durocfilet Knoblauchzwiebeln

mit karamellisierten Knoblauchzwiebeln & Bratkartoffeln

Durocfilet Thymian-Jus

mit feinem Thymian-Jus & Bratkartoffeln

Durocfilet Balsamico-Zwiebeln

mit Balsamico-Honig-Zwiebeln & Bratkartoffeln

Durocfilet Gorgonzola

mit würziger Gorgonzolasauce & Dipper-Pommes

Durocfilet Morchelrahm

mit feiner Morchelrahmsauce & Bratkartoffeln



Über das Duroc-Schwein

Das Duroc-Schwein stammt ursprünglich aus den USA und ist bekannt für seine feine Marmorierung, sein zartes, aromatisches Fleisch und den besonders kräftigen Biss.

Die Rasse überzeugt durch Robustheit, gute Futterverwertung und Vielseitigkeit in der Küche – ein echter Genuss für Liebhaber hochwertiger Schweinefleischspezialitäten.



— SCHWEINERÜCKENSTEAK —



Schweinerückensteak Klassik

mit Kräuterbutter & Bratkartoffeln

Schweinerückensteak Jäger

mit herzhafter Jägersauce & Dipper-Pommes

Schweinerückensteak Champignon

mit Champignonrahmsauce & Dipper-Pommes

Schweinerückensteak Sauce Hollandaise

mit Sauce Hollandaise & Bratkartoffeln

Schweinerückensteak Pfeffer

mit kräftiger Pfeffersauce & Dipper-Pommes

Schweinerückensteak Knoblauchzwiebeln

mit karamellisierten Knoblauchzwiebeln & Bratkartoffeln

Schweinerückensteak Thymian-Jus

mit feinem Thymian-Jus & Bratkartoffeln

Schweinerückensteak Balsamico-Zwiebeln

mit Balsamico-Honig-Zwiebeln & Bratkartoffeln

Schweinerückensteak Gorgonzola

mit würziger Gorgonzolasauce & Dipper-Pommes

Schweinerückensteak Morchelrahm

mit feiner Morchelrahmsauce & Bratkartoffeln



Über das Schweinerückensteak

Unser Schweinerücken stammt von ausgesuchten heimischen Höfen und steht für beste Qualität und vollen Geschmack.

Das mager-zarte Fleisch zeichnet sich durch seine feine Struktur und den aromatischen, saftigen Biss aus – perfekt für echte Genießer.

Schonend zubereitet und mit raffinierten Saucen verfeinert – ein Genuss für jeden Fleischliebhaber.



— RUMPSTEAK —

— ♥ —
BLACK ANGUS

Rumpsteak Klassik

mit Kräuterbutter & Bratkartoffeln

Rumpsteak Jäger

mit herzhafter Jägersauce & Bratkartoffeln

Rumpsteak Champignon

mit Champignonrahmsauce & Bratkartoffeln

Rumpsteak Pfeffer

mit kräftiger Pfeffersauce & Bratkartoffeln

Rumpsteak Chimichurri 🌿

mit Chimichurri (Knoblauch • Chili • Petersilie) & Bratkartoffeln

Rumpsteak Knoblauchzwiebeln

mit karamellisierten Knoblauchzwiebeln & Bratkartoffeln

Rumpsteak Balsamico-Zwiebeln

mit Balsamico-Honig-Zwiebeln & Bratkartoffeln

Rumpsteak Thymian-Jus

mit feinem Thymian-Jus & Bratkartoffeln

Rumpsteak Gorgonzola

mit würziger Gorgonzolasauce & Bratkartoffeln

Rumpsteak Morchelrahm

mit feiner Morchelrahmsauce & Bratkartoffeln



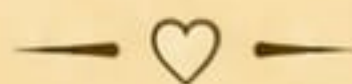
Über Black Angus

Unser Rindfleisch stammt aus ausgewählter Black Angus Zucht. Die Tiere wachsen unter besten Bedingungen heran und werden mit viel Sorgfalt gefüttert.

Das Ergebnis ist ein besonders zartes, saftiges und aromatisches Steak – ein Genuss für echte Fleischliebhaber.



— SCHNITZEL —



Schnitzel Wiener Art

mit Preiselbeeren & Dipperpommes

Hollandaise-Schnitzel

mit Sauce Hollandaise & Dipperpommes

Jägerschnitzel

mit herzhafter Jägersauce & Dipperpommes

Champignonrahmschnitzel

mit Champignonrahmsauce & Dipperpommes

Abteischnitzel

mit gebratenen Zwiebeln, Sauce Hollandaise
& Dipperpommes

Thymian-Schnitzel

mit frischer Thymian-Jus & Dipperpommes

Pfeffer-Schnitzel

mit kräftiger Pfeffersauce & Dipperpommes

Über das Schnitzel

Ein echtes Stück Tradition:
Unser Schnitzel wird aus bestem Schweinefleisch
geschnitten, paniert und goldbraun gebraten.
Außen knusprig, innen saftig – so, wie es sein soll.
Dazu servieren wir Ihnen feine Saucen
und knusprige Beilagen für
den perfekten Genussmoment.



Alle Schnitzelgerichte gibt es auch
in einer leckeren vegetarischen Variante!





DESSERTS



Crème brûlée

mit karamellisierten Walnüssen
und Mangosorbet



Duett von dunkler & weißer Mousse au Chocolat

mit hausgemachten Schokochips



Affogato

Vanilleeis mit heißem Espresso



Waldfruchtparfait

mit Sahne und Haselnusskrokant

BEILAGEN

- ✿ Kroketten
- ✿ Pommes
- ✿ Knoblauchbrot
- ✿ Süßkartoffelpommes
- ✿ Bratkartoffeln
- ✿ Folienkartoffel

SAUCEN

- ✿ Ketchup
- ✿ Mayonnaise
- ✿ Senf
- ✿ Aioli
- ✿ Remoulade
- ✿ Hollandaise
- ✿ Champignonrahmsauce
- ✿ Pfeffersauce
- ✿ Jägersauce
- ✿ Thymian-Jus
- ✿ Gorgonzolasauce
- ✿ Morchelrahmsauce

Wir wünschen eine schöne Zeit bei uns.