

Neptuns Schätze...

BEI UNS IST DAS MEER LOS

*gebratener Norwegischer Skrei
auf Ratatouille - Kartoffelbett
18,90*

*Zanderfilet
- gedünstet in Weißwein -
auf geschmortem Gurken-Dillgemüse
mit Rieslingschaum und Butterreis
17,80*



*Taunus - Forelle „Müllerin“
mit Mandelsplitter
Salatteller und Petersilienkartoffeln
14,50*

*Matjesfilets
mit grünen Bohnen
und Bratkartoffeln
10,90*

*Fisch - Trilogie
- Nordlandsalm, Zander und Wels -
auf Blattspinat - Nudeln,
mit Hummersauce und Shrimps
17,80*

*gegrillter Nordland - Salm
mit Sauce Hollandaise
Blattspinat und Petersilienkartoffeln
17,80*

*gebratene Black- Tiger Garnelen
pikant gewürzt mit Knoblauch und Chili
auf Tagliatelle und Parmesan
16,50*





Frische Köstlichkeiten aus Garten und Küche



Blattsalate

mit hausgebeiztem Graved Lachs

12,50

Brotsalat „Nizza“

Blattsalate mit sautierten Kirschtomaten,
Oliven, Gurken, Paprika, geröstetes Ciabatta

8,90

Vitaminsalat

mit gebratener Hähnchenbrust,
frischem Obst und gerösteten
Sonnenblumenkernen

13,00

Salat „Mama Mia“

Schweinemedallions auf geröstetem Ciabatta
mit sautierten Rahm - Champignons

12,90

Blattsalate

mit gebratenen Black Tiger Garnelen

13,00



Zu allen Salatvariationen
servieren wir geröstetes Ciabatta



Geflügel - Spezialitäten

Truthahnsteak „Indisches Märchen“

*mit gebackener Kokosbanane, Kroepoek
Currysauce, Butterreis und Salatteller*

14,80

Knusper Filet vom Truthahn

*mit Preiselbeeren
Kartoffeltaschen und Salatteller*

15,00



Hähnchenbrust - Spieß

*mit Erdnusssauce,
Butterreis und Salatteller*

14,90

Hähnchenbrustfilet im Kokosmantel

„Hawaii“

*mit Ananas und Gouda überbacken
dazu Kartoffelkroketten und Salatteller*

15,50

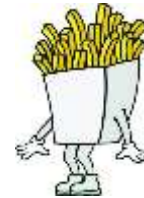




CHILDRENS MENU

Für unsere kleinen Gäste

Pommes -- bis zum Abwinken --
mit Ketchup oder Mayo 3,00



Piratenessen

Nürnberger Bratwürstchen
mit Pommes Frites
4,80



Astronautenfrühstück



Kusperhähnchenbrust
mit Pommes Frites
5,80



Bergsteigervesper

kleines Schnitzel
mit Pommes Frites und Salat
6,20



Moby Dick

Fischstäbchen
auf Pommes Frites
5,50



Aoxomoxoa

kleiner Apfelpfannkuchen
3,80

Feines vom Rind und Kalb



<i>Rumpsteak ca. 250 g</i>	<i>20,50</i>
<i>mit Zwiebeln und Kräuterbutter, Salatteller dazu Pommes Frites</i>	
<i>Texas Pfanne</i>	<i>21,00</i>
<i>Medaillons vom Roastbeef mit gebratenem Speck Kidneybohnen und Gemüsemais und Bratkartoffeln</i>	
<i>Weinküfer´s Rumpsteak</i>	<i>21,00</i>
<i>mit Cafe de Paris Butter, gebratenem Speck, Salatteller und Bratkartoffeln</i>	
<i>Rindergeschnetzeltes „Provencial“</i>	<i>18,00</i>
<i>auf Bandnudeln dazu Salatteller</i>	
<i>Cordon Bleu vom Kalb</i>	<i>21,50</i>
<i>gefüllt mit Blauschimmelkäse und gekochtem Schinken Bratkartoffeln und Salatteller</i>	
<i>Wiener Schnitzel vom Kalb</i>	<i>18,50</i>
<i>mit Pommes Frites und Salatteller</i>	



Schlemmerecke

„Lamm Rack“

- im ganzen gebratener Lammrücken ca. 400g -
auf einem bunten Bohnenmix aus der Pfanne
dazu reichen wir
Wedges und einen Salatteller
28,50

Winzerpfanne

Schweinemedallions auf Rieslingsauce
mit Lauch, Karotten und Rosinen
Kartoffelrösti und Salatteller
15,90



Gefülltes Schweinefilet
mit Brokkoli und Frischkäse
im Speckmantel
dazu Kartoffelkroketten
15,90

Heide - Pfanne

Schweinemedallions auf Butterspätzle
mit Käse und Sauce Hollandaise überbacken
dazu einen Salatteller
15,90



Lammfilets

auf Preiselbeer- Pfefferrahm
Prinzessbohnen im Speckmantel
und Butterspätzle
19,50

Grillpfanne „Christian“

Rumpsteak, Steak von der Truthahnbrust und Schweinefilet
mit sautierten Champignons und Cafe de Parisbutter
Auswahl aus dem Gemüsebeet und Bratkartoffeln
17,50



Gerichte vom Schwein

Teufelsschnitzel

*Zwiebeln, Champignons, Paprika und Chili
dazu Salatteller und Bratkartoffeln*

13,80

Zwiebelschnitzel

mit Bratkartoffeln und Salatteller

13,20



Pfefferrahm - Schnitzel

mit Kartoffeltaschen und Salatteller

13,20

Schnitzel „Schweizer Art“

*mit Schinken und Käserahmsauce überbacken,
Salatteller dazu Schupfnudeln*

13,80

Schnitzel mit Champignons in Rahm

Butterspätzle und Salatteller

13,80



Tagessuppe 3,00

Pikante Tomatensuppe 3,80
- mit Frischkäse -

Karotten - Ingwer Cremesuppe 6,50
mit Kokosmilch
dazu gebratene Black Tiger Garnelen



Spinat - Rahmsuppe 4,50
- mit Lachsstreifen -

Tuxer Knoblauch - Rahmsuppe 4,50
- mit Croutons -

Cappuccino von der Roten Bete 3,80

Die Traditionellen



*Bayrischer Wurstsalat
mit Bratkartoffeln
8.50*

*gebackener Camembert
mit Preiselbeeren, Ananas
Toast und Butter
6,50*

*Wildsülze aus eigener Herstellung
- von heimischem Wild -
mit hausgemachter Sauce Remoulade,
Salatteller und Bratkartoffeln
10.50*

*Schweinesülze
mit Sauce Vinaigrette,
Salatteller und Bratkartoffeln
8.90*

*Strammer Max
mit gekochtem Schinken, 2 Spiegeleiern
und mit Käse überbacken
6,90*



Vegetarisch genießen

*Gebratener Junger Gouda
mit Tomaten Concasse dazu
Butterreis und Salatteller*
9,80



*Gemüseteller „Pastorale“
mit Spiegelei und Kartoffelrösti*
10,50

*Gemüsemaultaschen - Omelette
mit Salatbukett*
7,90

*Bandnudeln
mit Gorgonzola - Paprika - Gemüse*
8,50



*Käsespätzle
mit Röstzwiebeln und Salatteller*
7,90

*Balkan- Fetakäse
überbacken
mit Tomaten Concasse, frischen Champignons
und Knoblauchbaguette*
9,20



Vorspeisen

Gratinierter Honig - Ziegenkäse

auf Baguette und Salatbett

6,50



Lachs „Vater Rhein“

*hausgebeizter Graved Lachs
auf Kartoffelpuffer und Dillsenf Sauce*

10,80

Carpaccio vom Rind

*Salatbukett und Kräuterpesto
dazu Knoblauchbaguette*

8,50



Gratinierte Jakobsmuschel

*mit Nordland Lachs
und Toast*

6,50

