

RESTAURANT & VERANSTALTUNGEN

Vorspeisen

Klare Brühe mit Gemüsestreifen und Kräutereierstich	4,50 €
Würzfleisch mit Toast	6,90 €
Kleiner, bunter Salatteller  mit hausgemachter Vinaigrette	5,00 €

RESTAURANT & VERANSTALTUNGEN

Hauptspeisen

Hausgemachte Sülze 10,90 €
mit Remouladensauce und Bratkartoffeln

Bauernfrühstück 10,50 €
(auf Wunsch ohne Schinkenwürfel) 

Gemüsefrikadelle  11,50 €
mit hausgemachtem Ratatouille und Kartoffelstampf

Großer, bunter Salatteller 12,90 €
wahlweise mit
- Hähnchenbruststreifen & hausgemachter Vinaigrette oder
- gebackenem Fetakäse & hausgemachter Vinaigrette 

Black Angus Rumpsteak (220g Rohgewicht) 21,50 €
dazu knackiger Salat sowie Kräuterbutter und Bratkartoffeln

Zum Rumpsteak empfehlen wir

Merlot Veneto IGT, trocken 0,25 l 6,00 €

Weingut La Marea, Italien 0,1 l 2,80 €

Rumpsteak „Strindberg“ 22,50 €
Rumpsteak in einer Senf-Ei-Zwiebelpanade dazu Bratkartoffeln

Sauerbraten 15,00 €
mit Apfelrotkohl und Klößen

Rinderroulade 15,90 €
mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln

Zur Rinderroulade empfehlen wir

Oromonte Tempranillo, trocken 0,25 l 6,00 €

Weingut Bodegas Navarro Lopez, Spanien 0,1 l 2,80 €

Zu den Hauptgängen empfehlen wir Ihnen ein Salatbouquet 3,90 €

RESTAURANT & VERANSTALTUNGEN

Kalbsschnitzel 19,00 €
mit knackigem Salat und Bratkartoffeln

Zum Kalbsschnitzel empfehlen wir

Müller-Thurgau, halbtrocken 0,25 l 6,00 €

Weingut Büchler, Pfalz 0,1 l 2,80 €

Schweineschnitzel 14,90 €
mit frischen Rahmchampignons und Bratkartoffeln

Paprika-Hähnchen-Pfanne 14,50 €
in einer Weißwein-Sahnesauce dazu Kartoffelstampf

Zander auf der Haut gebraten 18,00 €
dazu hausgemachtes Ratatouille und Kartoffelstampf

Zum Zander empfehlen wir

Pfaffmann Riesling, trocken 0,25 l 6,00 €

Weingut Tina Pfaffmann, Pfalz 0,1 l 2,80 €

Unsere Gerichte werden mit frischen Zutaten und
„à la minute“ zubereitet. Bitte haben Sie daher Verständnis,
dass es bei gut besuchtem Hause zu Wartezeiten kommen kann.
Herzlichen Dank!

Viele Gerichte können auch als **halbe Portion** bestellt werden,
dafür berechnen wir 75% des Kartenpreises.

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt.
Die Liste der Allergene kann bei unserem Personal eingesehen werden.

Zu den Hauptgängen empfehlen wir Ihnen ein Salatbouquet 3,90 €

RESTAURANT & VERANSTALTUNGEN

Desserts

Hausgemachter, warmer Apfelstrudel 6,50 €
dazu eine Kugel Eis

Crème brûlée 6,50 €
„gebrannte Creme“ - Süßspeise aus Sahne, Eigelb, Zucker und Vanille mit knuspriger Karamellkruste

Hausgemachtes Fruchtsorbet 3,90 €
mit prickelndem Aufguss

Kugel Eis 1,20 €
(Vanille-, Schokoladen- oder Haselnussgeschmack)

- dazu Schlagsahne 0,50 €
 - dazu Eierlikör 2,00 €
- 