


RESTAURANT & VERANSTALTUNGEN

Vorspeisen

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



RESTAURANT & VERANSTALTUNGEN

Täglich ab 17.00 Uhr

Strammer Max	6,90 €
Butterbrot - Schinkenwürfel - Spiegelei	
Currywurst	
- mit hausgemachter Currysauce und Brot	7,50 €
- mit hausgemachter Currysauce und Pommes	8,50 €
Folienkartoffel	
- mit hausgemachtem Kräuterquark	7,50 €
- zusätzlich Hähnchenbruststreifen	+ 3,00 €
Snack & Wine	9,50 €
0,25 l Wein aus dem offenen Ausschank + 1 Schälchen Käsewürfel & Oliven (das Angebot ist nur in dieser Kombination buchbar!)	
Glas Salzstangen	3,00 €
Glas gesalzene Erdnüsse	3,00 €


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


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 Süßkartoffelpommes

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

Omelett  9,50 €
gefüllt mit frischen Champignons, Tomaten und Paprika

Rumpsteak (220g Rohgewicht) 21,50 €
dazu knackiger Salat sowie Pfeffersauce oder Kräuterbutter und
Süßkartoffelpommes mit hausgemachtem Dip

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

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

RESTAURANT & VERANSTALTUNGEN

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 €

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 Rosmarin-Kartoffelecken

Paprika-Hähnchen-Pfanne 14,50 €

in einer Weißwein-Sahnesauce dazu Rosmarin-Wedges

Zander auf der Haut gebraten 18,00 €

dazu hausgemachtes Ratatouille und Sellerie-Kartoffelstampf

Zum Zander empfehlen wir

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

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

Gedünsteter Kabeljau 18,00 €

auf Linsen-Karotten-Kartoffelgemüse

Zum Kabeljau empfehlen wir

Muschelkalk, trocken 0,25 l 6,00 €

Weingut Dr. Hage, Saale-Unstrut 0,1 l 2,80 €

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

Schokoladenküchlein 7,50 €
mit einem Kern aus flüssiger, weißer Schokolade auf Beerenkompott

Kugel Eis 1,00 €
(Vanille- , Schokoladen- oder Haselnussgeschmack)

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

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!

Für halbe Portionen berechnen wir 75% des Kartenpreises.