

# RESTAURANT & VERANSTALTUNGEN

## Vorspeisen

<b>Klare Brühe</b> mit Gemüsestreifen und Kräutereierstich	4,50 €
<b>Würzfleisch</b> mit Toast	6,90 €
<b>Kleiner, bunter Salatteller</b>  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 €
- 