

Saisonkarte

496	Feldsalat mit gebratener Rinderleber und Kräuter-Croutons	10,90
500	Feldsalat mit Speck und Kräuter-Croutons	8,40
501	Feldsalat mit Kräuter-Croutons	7,90
502	Feldsalat mit Bratkartoffeln und Kräuter-Croutons	9,90
503	Feldsalat mit Roastbeefstreifen, frischen Champignons, Zwiebeln und Kräuter-Croutons	12,90
504	Feldsalat mit Putenbruststreifen und Kräuter-Croutons	11,90
505	Feldsalat mit gebratener Geflügelleber und Kräuter-Croutons	10,90
508	Feldsalat mit Scampi-Spieße und Kräuter-Croutons	12,90
	Zum Feldsalat reichen wir für Sie ofenfrisches Baguette und ein hausgemachtes Kräuter-Knoblauch-Dressing.	
514	kleiner Beilagen-Feldsalat, mit Kräuter-Croutons	3,90

Herzhaftes

704	Leberknödelsuppe	4,50
705	Kürbiscremesuppe, mit glasierten Maronenstückchen	4,90
782	Cordon Bleu, Gefüllt mit Käse und Schinken, dazu Pommes Frites	13,90
400	„Herrenpfanne“, 2 Schweinemedallions „Jäger Art“ mit frischen Champignons und Bratkartoffeln	13,90
494	„Friesenteller“, Bratkartoffeln mit Rührei, Speck und Shrimps	9,80
495	Blumenkohl-Kartoffel-Gratin	8,90
813	2 Leberknödel, mit Sauerkraut Zwiebelsauce und Brot	6,90
699	3 gebratene Maultaschen, mit Zwiebelsauce und Salat	7,90
527	Muscheln mit Riesling-Gemüse-Sud oder Tomatensud dazu Baguette	11,50

Wir wünschen Ihnen einen Guten Appetit!