

## Suppen & Vorspeisen... ein leckerer Anfang

Französische Zwiebelsuppe mit Riesling & Kräutern der Provence,  
mit Käse überbacken

€ 5,50

\*\*\*\*\*

Tomatencrèmesuppe garniert mit Basilikumöl

€ 5,50

\*\*\*\*\*

Geröstetes Brot

wahlweise mit Griebenschmalz oder Kräuterbutter

€ 4,50

\*\*\*\*\*

## Vegetarisch & Fisch... heute mal kein Fleisch

Schupfnudeln mit Spinat in Rahm, Cocktailtomaten,  
frischem Knoblauch & Salat der Saison

€ 11,90

\*\*\*\*\*

Butterspätzle mit frischen Champignons in Rahmsauce und gemischtem  
Salat

€ 10,90

\*\*\*\*\*

Gebratenes Zanderfilet mit Zitrone und zerlassener Petersilienbutter,  
dazu Salzkartoffeln & bunter Salat

€ 16,90

\*\*\*\*\*

Gebratenes Lachsfilet auf grünen Bandnudeln  
mit selbstgemachter Zitronenbutter und Salat der Saison

€ 16,90

## Salat... frisch & knackig

Blatt- & verschiedene Rohkostsalate mit selbstgemachtem  
Balsamico-Dressing, Ei & Brotkorb

- gebratener Hähnchenbrust € 12,80

## Schnitzel... vom saftigen Schweinerücken

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und gemischtem Salat  
€ 12,50

\*\*\*\*\*

Rahmschnitzel mit frischen Champignons,  
Pommes frites & buntem Salat

€ 13,90

\*\*\*\*\*

Schnitzel mit grüner Pfeffersauce,  
dazu Pommes frites & gemischter Salat

€ 13,50

## Steaks... vom argentinischen Rind

Rumpsteak Kräuterbutter mit Pommes frites und gemischtem Salat  
€ 21,50

\*\*\*\*\*

Rumpsteak mit grüner Pfefferrahmsauce,  
Pommes frites & buntem Salat

€ 22,50

\*\*\*\*\*

Rumpsteak mit gebratenen Zwiebeln,  
Pommes frites & gemischtem Salat

€ 22,50

Unsere Steaks werden bei niedriger Temperatur Sous-vide gegart.  
Die Zubereitungszeit beträgt daher mindestens 35 Minuten.

## Spezialitäten... einfach gut

### „Winzer Schnitzel“

Schnitzel mit Burgunder-Trauben-Sauce,  
dazu Kroketten & Salat

€ 13,90

\*\*\*\*\*

Schweinemedallions mit frischen Rahmchampignons,  
dazu Röstkartoffeln und bunter Salatteller

€ 16,80

\*\*\*\*\*

### Gebratene Hähnchenbrust

an fruchtiger Mango-Curryrahmsauce,  
dazu Reis & Salat

€ 14,50

\*\*\*\*\*

### Grillteller „Rustica“

Schweinerückensteak, Hähnchenbrustfilet & Schweinemedallion mit  
grüner Pfefferrahmsauce, Kräuterbutter, Pommes frites und  
Salat der Saison

€ 15,50

\*\*\*\*\*

## Dessert.... etwas Süßes zum Schluss

Selbstgebackener, warmer Pflaumen-Crumble mit Vanilleeis

€ 4,50

\*\*\*\*\*

„Coup Dänemark“

Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce & frischer Sahne

€ 5,90

\*\*\*\*\*

Gemischtes Eis mit frischer Sahne

€ 3,80

\*\*\*\*\*

Stracciatella – Becher

Vanille- & Stracciatellaeis mit Schokoladensauce & Sahne

€ 5,50

\*\*\*\*\*

Nussbecher

Vanille- & Nusseis mit verschiedenen Nüssen,

Nusssoße, Krokant & frischer Sahne

€ 6,50

\*\*\*\*\*

Schwedenbecher

Vanilleeis mit Apfelmus, Eierlikör, Sahne & Krokant

€ 6,80

\*\*\*\*\*

Selbstgebackener, warmer Schokoladenkuchen

mit Walnusseis & frischer Sahne

€ 6,50

Viele Gerichte sind auch als Seniorenteller erhältlich.

Bitte fragen Sie uns, wir beraten Sie gerne.

Für alle Gäste, die von einer Allergie oder Unverträglichkeit betroffen sind,

halten wir eine separate Karte bereit,

in der Sie sämtliche Informationen zu den verwendeten Allergenen

in unseren Speisen & Getränken finden.

Bitte sprechen Sie uns an.

Kennzeichnung der Zusatzstoffe:

<sup>1</sup> mit Farbstoff; <sup>2</sup> mit Konservierungsstoff; <sup>3</sup> mit Antioxidationsmittel;

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt. & Bedienung.