

Frisches Skreifilet

Das Gold der Lofoten

Saftig gebratenes Skreifilet mit Haut,
„Finkenwärder Art“
Zwiebel-Speck Schmelze, Petersilienkartoffeln
und hausmacher Rohkostsalat
25,90



Filetstückchen vom Skreifilet im Bierteig
mit lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat,
frittierten Kapern und Remoulade
21,70



Skreifilet „a la Bordelaise“
mit Orangensauce, Belugalinsen,
Blattspinat und Tomate
25,40



Skreifilet auf der Haut gebraten
mit Waldbeer- Sc.Hollandaise,
Käse Brokkoli, und Kartoffelroulade
26,90

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Vorneweg & zwischendurch

Knoblauchsuppe
mit Spitzkohl und Kassler 7,40

Ragout fin vom Kalb^{2,4}
dazu frisches Baguette 9,20

Rote Beete Carpaccio
mit Walnuss, Ziegenkäsecrumble und Rucola 9,90

Leicht und vitaminreich

„Caesar Salat“ 14,60
dazu gebratene Streifen von der **Hähnchenbrust**,
knackiger Römersalat mit Senfdressing^{1,2,5},
Brotkrusteln und gehobeltem Parmesan¹
(eine Spezialität aus USA)

„Caesar Salat“ 16,90
dazu auf der Haut gebratenes **Lachsfilet**,
knackiger Römersalat mit Senfdressing^{1,2,5},
Brotkrusteln und gehobeltem Parmesan¹



Vegetarisch & Vegan- geschmackvoll ohne Fleisch

Gnocchi mit hausgemachtem Basilikum- Pesto (vegetarisch) 15,90
grüner Spargel, getrocknete Tomate, Rucola und Parmesan

Ravioli (vegetarisch) 15,90
gefüllt mit Ricotta und Steinpilzen in Spinat-Sahnesauce, Trüffelöl
dazu Parmesan¹

Kichererbsen-Tomaten-Curry (vegan) 15,50
mit Zucchini, Bohnengemüse und Lila Süßkartoffel Glas-Fettuccine

Jägerteller (vegetarisch) 15,50
mit Schupfnudeln, Champignonrahm, Lauch, Paprika, Zucchini und Rauke

Einfach Mee(h)r Geschmack



- gebratenes Zanderfilet 24,90
mit Kräuterbutter, Zucchini, gelber Möhre, Zuckerbirse
Süßkartoffelstampf und Schwarzkümmel
- Rotbarschfilet im Bierteig 20,40
mit Remouladensauce, Rote Zwiebel, frittierte Kapern
und lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat
- zartes Lachsfilet auf der Haut gebraten 24,90
mit Brunnenkressesoße, Brokkoli
und Rote Beete Kartoffelstampf

Unsere Schweinebäckchen, werden bei niedriger Temperatur über Nacht gegart und sind daher besonders zart.

Gönnen Sie sich Gutes

- zart geschmorte Schweinebäckchen, 24,60
mit Thymiyn-Bärlauch Soße, Speckbohnen und Kartoffelstampf
- Hähnchen-Piccata 19,80
Hähnchenbrust in Parmesan-Eihülle
auf Spaghetti mit Tomaten-Zucchinsauce
- Kaninchenkeule aus dem Ofen 21,90
mit Weisweinschaum, Salbei-Tomaten und Risotto
- saftiger Lammgulasch 24,90
in Piment-Senf Soße, Ofenrosenkohl
und Kartoffelklöße mit Semmelbrösel
- Kalbsleber „Berliner Art“ 18,80
mit süßem Apfel und geschmolzener Zwiebelsauce
dazu Kartoffelstampf



Passend zu unserem edlen Fleisch empfehlen wir einen besonderen Wein.

- Montepulciano d'Abruzzo** 0,2 l | 6,60
- trocken, schöne Fruchtaromen 0,5 l | 14,80
- von Kirschen, ausgewogen,
saftig, angenehm
- La Trigi, Abruzzem, Italien

Für die Kleinen ... bis 12 Jahre

- Was Kräftiges für Simba 9,90
Schweineschnitzel mit Rahmerbsen und Kartoffelstampf
- Nemo's Teller 7,80
Fischstäbchen mit Kartoffelstampf
- Tom & Jerry 7,90
Nudeln in fruchtiger Tomatensoße, Reibekäse und Igelwürstchen
- Donald Duck Burger 11,50
Hänchen Burger mit Salat, Gewürzgurke und Cocktailsauce
- Mickey Mouse 5,90
Milchreis mit Zucker, Zimt und Apfelmus



Alle Preise in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.
Für einen Beilagenwechsel berechnen wir Ihnen 1,50€.

Unser Bestes - aber ganz nach Ihrem Geschmack

Ofenfrische knusprige Schweinshaxe 20,90
mit Landbiersauce, Schlachtekraut, Senf
und Kartoffel-Klößchen, Semmelbrösel

saftiger Hirschgulasch 22,90
mit Stockschwämmchen, Kräuterspätzle
und Preiselbeersahne

*zarte Textur
herzhafter Geschmack
knusprige Kruste*

Unsere Schnitzel-Ecke



Schweineschnitzel „au four“ 22,50
mit Würzfleisch und Käse überbacken
dazu Rahmerbsen und Petersilienkartoffeln

Schnitzel Karlsbader Art vom Schwein 19,90
mit Kochschinken^{1,5,6} und Gouda überbacken,
dazu Speckbohnen und Kartoffel-Drillinge

„Wiener Schnitzel“ vom Kalb 25,90
mit Twister-Pommes (leicht Pikant)
und hausmacher Rohkost-Salat^{1,2,5}

Das passt noch ... Auszug aus unserer Dessertkarte

Raschwitzer Waldfee 5,70
Kugel Waldfrucht-Joghurt-Eis mit einer Kugel
Stracciatella auf Sahne mit Roter Kirsch Grütze

zartschmelzendes Schokoküchlein 8,90
mit flüssigem Kern, Sahnehaube und Schwarzkirschragout

Fruchtige Marillenknödel aus Topfenteig 9,50
mit süßen Butterbröseln und Vanilleeis



Nudel dich glücklich

Frische Pasta,

mit Rinderstreifen in Tomatensauce, 18,70
Brokolie, Rucola und Parmesan

mit Wildlachswürfel, Spinat-Sahnesauce 18,70
und Parmesan



... und danach immer **NEU**

Einen Espresso zum
„Nach-dem-Essen-Sonderpreis“

- Espresso^{9,10} 1,70
- Doppelter Espresso^{9,10} 2,70

(Gilt nur bei Bestellung nach dem Essen)

In den angebotenen Speisen/Getränken können folgende Zusatzstoffe enthalten sein:

1 Konservierungsmittel | 2 geschwefelt | 3 Geschmacksverstärker | 4 Farbstoff | 5 Antioxidationsmittel |
6 Sulfite | 7 chininhaltig | 8 Milcheiweiß | 9 koffeinhaltig | 10 kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen