

Empfehlung

Vorspeisen:

Carpaccio vom Weiderind
mit altem Balsamico, Olivenöl, Parmesan und gerösteten Pinienkernen
Carpaccio of beef with old balsamic, olive oil, parmesan and roasted pine nuts
€ 16,50

Lauwarmer Schafskäse
mit Honig, Rosmarin und Feigen an Pflücksalat
Sheep cheese with honey, rosemary, figs and leaf lettuce
€ 13,50

Hauptgerichte:

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Pommes frites und Salatteller
Escalope of veal with French fries and Salad
€ 29,90

Schweinelende mit Pfifferling-Rahmsauce, Spätzle und Salatteller
Fillet of pork with creamy chanterelle sauce, Spätzle and salad
€ 28,50

Kalbsfrikadellen mit Pfifferling-Rahmsauce, Kroketten und Salatteller
Meatballs of veal with creamy chanterelle sauce, croquettes and salad
€ 19,90

Bunter Blattsalat mit Garnelenspieß, gebackene Calamariringe, Knoblauch-Dip, Baguette
Leaf lettuce with shrimps, fried calamari, garlic sauce, baguette
€ 18,80

„Schwetzinger Steak“
Schweinerückensteak mit Schinken, Spargel und Käse überbacken, Kroketten und Salatteller
Steak of pork gratinated with asparagus, ham and cheese, croquettes and salad
€ 28,50

Cordon Bleu
mit Pommes frites und Salatteller
Cordon Bleu with French fries and salad
€ 23,50

Rumpsteak (220g) mit Kräuterbutter oder grüner Pfeffersauce
dazu Kroketten und Salatteller
Rumpsteak with herb butter or green pepper sauce, croquettes and salad
€ 34,50

Hirschbraten mit gebratenen Pilzen,
Spätzle oder Semmelknödel und Salatteller
Roast of deer with mushrooms, homemade Spätzle or bread dumplings and salad
€ 27,50

Schollenfilet mit Kräutern überbacken,
Salzkartoffeln und Salatteller
Grilled plaice with herbs, boiled potatoes and salad
€ 26,90

Vegetarisch:

Farfalle mit Bärlauchpesto, Feta,
Zucchini, Kirschtomaten und Salatteller
Noodles with wild garlic pesto, feta, zucchini, tomatoes and salad
€ 19,90