

Vorweg, oder weil's eben lecker ist !

Gulaschsuppe nach Art des Hauses
mit Hausbrot 7,90 €

Pikante Knoblauch-Kartoffel-Suppe
mit Kräuter-Croutons 6,90 €

Tomaten-Basilikum-Cremesuppe
mit Kräuter-Croutons 6,90 €

„Kein Bruschetta“
geröstetes Hausbrot mit fein gewürzten
Tomatenwürfeln nach Art des Hauses



6,90 €

Kräuter-Röstbrot mit Sourcreme 4,90 €



05129-319

„Grünzeug vom Gärtner“

Bunter gemischter Salat
kleine Portion 6,90 €
große Portion 12,90 €
frisch & lecker mit Honig-Senf oder Balsamico-Dressing

Feinschmecker Salat 18,90 €
verschiedene Blattsalate und Gemüse der Saison, ½ Birne gefüllt
mit karamellisiertem Brie und wahlweise
gebratenem Hähnchenbrustfilet oder Veggie-Nuggets
Dazu etwas Brot und Honig Senf oder Balsamico Dressing



Küchenzeiten

Montag von 17:00 Uhr -
20:00 Uhr

Dienstag & Mittwoch
geschlossen

Donnerstag - Samstag
17:00 bis 20:30 Uhr

Sonntag von 11:30 Uhr -
13:30 Uhr
und
von 17:00 Uhr - 20:00 Uhr

„Empfehlungen des Hauses“

Feinste Lammlachs-Medaillons mit Nusskruste, Rotwein-Balsamico Sauce , gebratene grüne Bohnen mit Speck & Zwiebeln, dazu hausgemachte Kartoffelkrusteln	33,90 €
Grillteller „Köpenick“ 3 Medaillons vom Schwein, Hähnchen und Rind. Frisch gebratene Champignons, Kräuterbutter & Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln	26,90 €
Cordon Bleu vom Hähnchenfilet Unser leckeres saftiges Hähnchenfleisch füllen wir mit Real Irish Cheddar-Käse (6 Monate gereift) und gekochten Schinken, zubereitet wird es in einer Kürbiskern-Panko Panade. Dazu servieren wir: Mini-Salat, Preiselbeerdip & Pommes.	24,90 €
Zartes Schweinefilet in Kräutern und Bacon gerollt, Rotwein-Balsamico Sauce, Pfannengemüse & Kartoffel-Krusteln	26,90 €
Holsteiner Sauerfleisch im Weckglas hausgemacht aus magerem Schweinefleisch mit Remouladen-Dip & Bratkartoffeln	16,90 €



Schweinchen's Schnitzel-Küche

aus dem Schweinerücken frisch geschnitten und paniert
mit Pommes Frites oder Bratkartoffeln & Mini-Salat.

„LSD-Schnitzel“.....macht süchtig Lecker-Saftig-Deftig mit einer Champignon-Lauch-Specksauce	19,90 €
„Amsterdam-Schnitzel“ mit einer feurigen Hollandaise	19,90 €
„Tiroler Rahmschnitzel“ mit Champignons und feinen Kräutern	19,90 €
„Schnitzel Wiener- Art“ ohne „Gedöns“ mit Zitronenscheibe, Preiselbeere	18,90 €

Unsere Schnitzel können sie für 2,- € weniger
auch als „kleinere Portion“ bestellen.

Kinder-Schnitzel paniertes Schnitzel v. Hähnchen o. Schwein mit Pommes	11,90 €
--	---------



Mayo und Ketchup gibt's dazu !

Steak's & Filet's

gegrillt & ganz pur !

Hähnchenbrustfilet	ca. 250 gr.*	13,90 €
Rinderfilet „Sophie“ Das edle Stück, besonders zart	ca. 200 gr. *	29,90 €
Rib Eye „Paul“ Das Entrecôte, saftig durchwachsen, mit einer nussigen Note	ca. 250 gr. *	27,90 €
Rumpsteak „Karl“ Das Stück mit schmalem Fettrand, herzhaft kräftig & aromatisch	ca. 250 gr. *	25,90 €

Garstufen unserer Rindersteaks

Rare ca. 52° - 54°, Medium ca. 57° - 59°, Well ab 60° Celsius
 *= Rohgewicht vor dem braten



Was dazu.....

Frisch gebratene Champignons	5,90 €
Grüne Bohnen mit Speck & Zwiebeln	5,90 €
Buntes Pfannengemüse mit Kräutern	5,90 €
Kartoffel-Krusteln.... unsere hausgemachten Krokette	5,90 €
Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln	5,90 €
Portion Pommes Frites mit Ketchup & Mayo	4,90 €
gemischter Mini Salat als Beilage	3,90 €
Rotwein-Balsamico Sauce	2,50 €
Luftig aufgeschlagene Kräuterbutter	2,00 €

Was danach.....

Black & White 7,90€

Schoko und Vanilleeis mit Bailey's

Warmer Apfelstrudel 7,50 €

mit Vanille-Eis

Affogato al Caffè 6,00 €

doppelter Espresso mit einer Kugel Vanille-Eis

Schokoladeneis mit Klötenköm* 6,90 €

1 Marillenknödel 5,90 €

mit Butterbröseln, Zimt & Zucker

weil der sooo lecker ist, nicht immer vorhanden.... deshalb nachfragen ☺

Kinder Eis Becher mit Streuseln und Smarties 4,90€

Schoko und Vanilleeis



DIY Eisbecher je große Kugel 2,20 €

bestes Italienisches Qualitäts-Eis !

wähle aus den Milcheissorten:
Schokolade, Vanille, Walnuss, Pistazie, Haselnuss

wähle aus den Veganen Sorbet's:
Erdbeer, Mango

*= Eierlikör



Dessert
DELICIOUS SWEETS & CONFECTIONERY

