

Saisonkarte

Vorspeisen

Feldsalat mit Karamellisierter Ziegenweichkäse, eingelekten Birnen und karamellisierten Walnüssen 12,90€

Hauptspeisen

Schweinefilet mit Erdnussauce, Röstzwiebeln, Kartoffelecken und Salatbeilage 25,50€

Gebratenen Zanderfilet auf einen Kürbis-Rösti, Kräuterquark und Salatbeilage 23,90€

Tomatenrisotto mit geschmorten Paprika, Rucola und Pinienkerne 18,90€

Dessert

Pochierte Birne mit einer Amaretto-Vanille-Creme und karamellisierten Walnüssen 9,90€

Cocktail des Monats

Zour Bomb 8,90€

Fanta Lemon, Vodka, Zitrone und ein Schuss Tonic

Speisekarte

Vorspeisen und Snacks

Karotten-Ingwersuppe	5,50€
Rindercarpaccio mit gebackenen Kapern, Rucola, Pinienkerne und Parmesan	7,90€
Großer gemischter Salat mit Himbeervinaigrette	7,50€
Kleiner gemischter Salat mit Himbeervinaigrette	5,50€
+ Gebratenen Garnelen	8,50€
Hähnchen Teriyaki spieße	8,90€
Datteln im Speckmantel	6,50€
Rindfleischkroketten mit Mayonnaise	8,90€
Bruschetta	7,90€
Nachos mit eingelegten Zwiebeln, Tomaten und Käsesauce	8,90€
+ Pulled Pork	7,50€
Currywurst mit Pommes	9,50€

Speisekarte

Hauptspeisen

500 g Spareribs mit Pommes und einem gemischten Salat	22,90€
Fachwerk Burger mit 200 Gramm Rindfleisch, Brioche Bun, Käse, Bacon, Salat, Burgersauce, Pommes und Limetten-Minze Dip	19,50€
Auch als Veggieburger mit einem Karotten-Kartoffel Patty	18,90€
Schweineschnitzel Wiener Art mit Spiegelei, Pommes und einem gemischten Salat	18,90€
Pita mit Pulled Pork, Salat, geschmorten Tomaten, eingelegten Zwiebeln, Knoblauch-Kräuter-Sauce und Pommes	19,90€
Tagliatelle mit getrockneten Tomaten, Ziegenkäse und frischen Spinat	18,50€
Veganes Pilzrisotto wahlweise mit Parmesan	17,90€

Speisekarte

Kinderkarte

Hähnchennuggets mit Pommes	7,90€
Nudeln Bolognese mit Parmesan	7,90€

Desserts

Apfelkuchen mit Vanilleeis und Karamellsauce	7,50€
Blondie mit Himbeer-Pistazien-Parfait	8,50€
