

Medaillons vom Lachsfilet
auf Sahnenukeln mit Ruccola und
Kirschtomaten dazu einen kleinen Salat
€ 24,50

Schweineschnitzel „Wiener Art“
mit Pommes – frites
und gemischtem Salat
€ 18,50

Doradenfilet auf der Haut gebraten
an einer Weißweinsauce mit Gurken-
Dillgemüse und Safranreis
€ 23,80

Hauspfanne mit Schweinefiletmedaillons
gebratene Speckstreifen, buntem
Gartengemüse dazu Bratkartoffeln
€ 23,60

Scholle „Finkenwerder Art“
Mit Speckwürfeln, Salzkartoffeln
dazu einen Eisbergsalat
mit Rahmdressing
€ 24,80

Rosa gebratenes Roastbeef
mit Remouladensauce,
dazu Bratkartoffeln
und Salat der Saison
€ 23,80

Forelle „Müllerin Art“
in Butter gebraten mit Salzkartoffeln und
buntem Salat
€ 26,50

Streifen von der Putenbrust
an Champignons, Kirschtomaten
und Lauch in einer Rahmsauce
mit rote Bandnudeln
€ 19,50

Für unsere Kleinen

Rahmspinat mit Spiegelei
und Kartoffelpüree
€ 8,50

Schweineschnitzel mit
Pommes frites
€ 9,50

Wildgulasch
mit Waldpilzen und Preiselbeerbirne,
Apfelrotkohl und Kräuterspätzle
€ 19,80

Hirschmedaillons
mit Kräuterseitlingen
und gefüllten Pfirsich,
dazu Brokkoliröschen
und Kartoffelrösti
€ 25,80

Nackenbraten
mit Backpflaumen gefüllt
auf Apfelrotkohl und Salzkartoffeln
€ 17,80

Hirschbraten
an einer Pfifferlingrahmsauce dazu
Rosenkohl mit Speck und
Kartoffelkroketten

€ 23,60

Rumpsteak mit Kräuterbutter
mit Pommes-frites und gemischten Salat
€ 28,60

Vegetarisch

Semmelknödel
auf Champignon-Lauchragout, frittierter Ruccola
gereicht mit einem Eisbergsalat
mit Hausdressing
€ 14,80

Zucchinischeiben in Eihülle
gebraten auf Blattspinat in Rahm und Safranreis
€ 13,40