



## **Vorspeisen und Suppen**

Tomatensüppchen verfeinert mit frischen Kräutern

4,80 €

\*\*\*

Kleine bunte Salatvariation  
mit hausgemachtem Pestobaguette

5,00 €

\*\*\*

Gratinierter Ziegenfrischkäse mit Thymian und Honig  
an kleinem Salatbukett mit geröstetem Weißbrot

7,00 €

\*\*\*

Salat von der Strauchtomate mit Mozzarella,  
Kräuterpesto und kaltgepresstem Olivenöl

7,00 €

## **Unsere Dessertvariationen**

“Die kleine Süßigkeit”

Cremiges Vanilleeis mit gerösteten Pinienkernen,  
flüssigem Karamell und einem Gläschen Beerenauslese

5,50 €

\*\*\*

Baileys Becher

Zart schmelzendes Vanilleeis mit original irischem Creme-Likör,  
Sahnehäubchen und feinem Krokant

7,50 €

\*\*\*

Crème Brûlée

mit Erdbeereis und frischen Erdbeeren

7,00 €



## Hauptgerichte

Rostbrätl "Art des Hauses"  
Schweinesteak unter herzhafter Senf-Thymian Kruste,  
mit mediterranem Grillgemüse und deftigen Bratkartoffeln  
15,50 €

\*\*\*

Wiener Schnitzel  
mit Zitrone, Wildpreiselbeeren und Bratkartoffeln  
18,50 €

\*\*\*

Schweinefiletmedaillons "Feinschmecker Art"  
im Bacon-Mantel, dazu mediterranes Grillgemüse und Bratkartoffeln  
17,00 €

\*\*\*

Schnitzel "Hamburger Art",  
mit Spiegelei und Pommes Frites  
13,50 €

\*\*\*

Medaillons von der Putenbrust  
an lauwarmen Kirschtomaten, mit gekräuterten Bandnudeln  
14,50 €

\*\*\*

Gebratenes Zanderfilet  
an leichter Rieslingsoße, mit Salzkartoffeln und frischem Salat  
19,00 €

\*\*\*

Holzhackersteak  
Rumpsteak mit Zwiebeln und Spiegelei,  
dazu deftige Bratkartoffeln und frischer Salat  
22,00 €

\*\*\*

In Olivenöl geschwenkte Bandnudeln  
mit geschmorten Gemüstreifen der Saison  
13,00 €