

Unsere Spezialität :

**Die besten Steaks vom Grill
Fettarm, mit dem typisch rauchigen Aroma
grillen wir Ihnen**

Zwei Putensteaks	€ 15,80
Schweinerückensteak	€ 16,80
Zwei kernige Rinderhüftsteaks	€ 18,80
Grillteller „ Ich will alles“ Medaillons von Hüfte, Roastbeef und Filet	€ 23,80
Den Klassiker : Rumpsteak	€ 21,80
oder zartes edles Filetsteak	€ 25,80
Surf and Turf Filetsteak und Scampi Provencale	€ 28,80

Alle Gerichte servieren wir wahlweise
mit Zwiebeln, hausgemachter Kräuterbutter,
Spätburgunder Pfeffersauce oder Sauce Bearnaise

Unsere Beilagenauswahl

Salat oder Gemüse und
Pommes Frites, Pommes Dauphine oder Reis

Erst mal eine hausgemachte....

Toscanische Tomatencremesuppe
mit frischem Basilikum unter der Sahnehaube
in der Löwenkopfterrine serviert

€ 5,30

Zwiebelsuppe auf Französische Art
überbacken mit Croutons und Käse
in der Löwenkopfterrine serviert

€ 5,30

Für davor oder dazwischen oder nur so:

Mit Akazienhonig gratinierter Ziegenkäse

auf Blattsalaten der Saison dazu Baguette

€ 8,80

½ Dtzd. Weinbergschnecken

Knoblauch-Kräuter-Butter mit Weißbrot

€ 8,50

Mild geräucherter Norwegischer Wildlachs

mit Sahnemeerrettich ^{2,3}, sowie Toast und Butter

€ 11,50

Marinierte Nordsekrabben

in einer pikanten Cocktailsauce ^{2,10}, verfeinert mit Cognac
Toast und Butter

€ 11,90

Fisch verliebt!

Unsere Forelle nach Art der schönen Müllerin
servieren wir grätenfrei mit zerlassener Butter
Salzkartoffeln und Salatteller

€ 16,80

Scampis auf Provencale Art

in feinstem nativen Olivenöl gebraten, mit Knoblauch,
verschiedenen Kräutern, Tomatenwürfeln und Zwiebeln
kombiniert und mit Reis und Salatteller serviert

€ 21,80

Gebratenes Zanderfilet

mit Flußkrebssragout auf Lauchgemüse mit Salzkartoffeln

€ 18,80

Pangasiusfilet in Zitronen – Kafir – Butter gebraten

mit Jasmin Duftreis und Salatteller

€ 16,80

Fleischiges für den Appetit:

Zwei panierte Schweineschnitzel „Wiener Art“ € 14,80
wahlweise mit Jäger- Zigeuner oder Pfeffersauce
Pommes frites und Salatteller

Pikantes Wildragout in einer Rotweinsauce € 17,80
verfeinert mit Preiselbeeren ² und frischen Champignons,
serviert mit hausgemachten Butterspätzle ², und Salatteller

Medaillons vom Schweinefilet € 17,80
mit frischen Champignons in Rahm
Pommes Dauphine und Salatteller

Schwäbischer Filettopf € 18,80
Schweinefilets mit frischen Champignons und
Sauce Hollandaise ^{1,2} auf Spätzle mit Salatteller

Für den kleinen Hunger.....

Gebackener Camembert 2 Camembert paniert und gebacken mit Preiselbeeren und Weißbrot	€ 8,80
Toast Hawaii gekochter Schinken ^{1,2} und Ananasscheiben auf Toast mit Käse überbacken	€ 8,80
Kräftiges Bauernbrot mit Schinken ^{1,2} roher oder gekochter Schinken garniert	€ 8,30
Strammer Max ^{1,2} wahlweise mit gekochtem oder rohem Schinken dazu zwei Spiegeleier	€ 9,30
Kräftiges Bauernbrot mit gemischtem Käse verschiedene Käsesorten reichlich garniert	€ 8,30
Gemischte Schinkenplatte ^{1,2} roher und gekochter Schinken reichlich garniert mit Butter und Brot	€ 9,80