



<i>Frische Kartoffelsuppe einmal anders! Mit Kräutern und Sahne, in der Kartoffel serviert</i>	<i>5,50 Euro</i>
<i>Hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Einlage</i>	<i>5,50 Euro</i>
<i>Feines Möhren-Ingwer-Süppchen mit Crème fraîche</i>	<i>5,50 Euro</i>
<i>Krabbensalat an Mango-Chili-Salsa, Apfelpüree, Salatbouquet (Rucola, Frisee), dazu Baguette</i>	<i>10,50 Euro</i>
<i>Großer, bunter Salat mit gebeiztem Lachs, Shrimps und Knoblauchbaguette an Senf-Feigen-Dressing</i>	<i>13,50 Euro</i>
<i>Carpaccio vom US Premium Beef mit Flusskrebsschwänzen, gerösteten Pinienkernen an einer Senfsauce</i>	<i>14,50 Euro</i>
<i>Italienischer Vorspeisenteller mit zartem Toskanaschinken, Rucola, eingelegtem Schafskäse, Thunfischcreme u. v. m.</i>	<i>11,50 Euro</i>
<i>Hausgemachte Reibekuchen mit zartem Räucherlachs und Kräuter-Creme fraîche</i>	<i>11,50 Euro</i>
<i>Bauernsülze mit Bratkartoffeln und Sauce Remoulade</i>	<i>10,50 Euro</i>
<i>Matjes Hausfrauenart mit Äpfeln, Zwiebeln und leckeren Bratkartoffeln</i>	<i>10,50 Euro</i>
<i>Kleines Scampi-Pfännchen mit Knoblauch, Chili und Kräuterbaguette</i>	<i>8,50 Euro</i>



<i>Original Berliner Currywurst mit Patata Fritas und gemischtem Salat</i>	<i>12,50 Euro</i>
<i>Großer Salatteller mit gebackenem Ziegenkäse</i>	<i>13,50 Euro</i>
<i>Großer, bunter Salatteller mit Putenstreifen</i>	<i>12,50 Euro</i>
<i>Frische Pasta (Tagliatelle) mit Gambas, Flusskrebsschwänzen und gehobelem Parmesan</i>	<i>15,50 Euro</i>
<i>Tagliatelle an Gemüse-Bolognese (vegetarisch)</i>	<i>11,50 Euro</i>
<i>Gebackener Camembert mit frittierter Petersilie, Preiselbeeren und Toskanaschinken</i>	<i>10,50 Euro</i>
<i>Burrata (cremiger Mozzarella) auf warmem Kirschtomaten-Kompott mit Pesto und Rucola</i>	<i>10,50 Euro</i>
<i>Folienkartoffel mit Shrimps und Knoblauch-Dip</i>	<i>10,50 Euro</i>
<i>Tatar vom US Premium Beef mit allem, was dazu gehört</i>	<i>20,50 Euro</i>
<i>Gegrillte Lachsschnitte in Hummersauce mit Bandnudeln und Blattspinat</i>	<i>16,50 Euro</i>
<i>Gebratenes Zanderfilet mit Mangold-Kartoffel-Gemüse</i>	<i>18,50 Euro</i>
<i>Gebratenes Filet vom Kabeljau an Dijon-Senf-Sauce, dazu Blattspinat und Salzkartoffeln</i>	<i>16,50 Euro</i>
<i>Fischteller (Kabeljau, Zander, Lachs), dazu Salzkartoffeln und gemischter Salat</i>	<i>19,50 Euro</i>



<i>Rumpsteak vom argentinischen Angusrind</i>	
<i>- mit Kräuterbutter, Rapunzelsalat und Patata Fritas</i>	20,50 Euro
<i>- an Pfeffersauce mit Keniabohnen und Bratkartoffeln</i>	20,50 Euro
<i>Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken</i>	18,50 Euro
<i>mit Spitzkohl und Patata Fritas</i>	
<i>Gegrillte Lammkotelettes mit Salbei-Schmorgemüse,</i>	18,50 Euro
<i>Balsamicosauce und Röstkartoffeln</i>	
<i>In der Pfanne auf den Tisch:</i>	19,50 Euro
<i>Gebratene Rinderfiletstreifen an Dijon-Senf-Sauce,</i>	
<i>dazu Pomme Macaire und Rote Bete</i>	
<i>Zürcher Geschnetzeltes (vom Kalb) mit</i>	17,50 Euro
<i>hausgemachten Rösti und gemischtem Salat</i>	
<i>Frische Kalbsleber, gebraten, mit Äpfeln und</i>	17,50 Euro
<i>Röstzwiebeln auf sahnigem Kartoffelpüree,</i>	
<i>dazu gemischter Salat</i>	
<i>Spieß vom Schweinefilet an frischer Tomaten-</i>	14,50 Euro
<i>Paprika-Sauce mit Patata Fritas und Rucola</i>	
<i>Cordon bleu mit Spitzkohl und Bratkartoffeln</i>	15,50 Euro
<i>Gesellenhaus-Teller</i>	16,50 Euro
<i>Medaillons vom Schweinefilet an Waldpilzsauce</i>	
<i>mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat</i>	
<i>Zwiebelrostbraten, dazu Romanescoröschen und</i>	20,50 Euro
<i>Folienkartoffel mit hausgemachtem Kräuterquark</i>	