

Tageskarte

Tomaten-Bruschetta vom gerösteten Focaccia mit Parmesan-Hippe und Rucola € 10.00

*

Rose vom Räucherlachs mit Kräuterrührei auf Schwarzbrot an kleiner Salatschale € 11.00

*

knuspriger Blutwurststrudel mit Senf-Schmand und Coleslaw € 9.00

*

Cremesuppe vom Neuseeland-Lamm mit kleinem Gemüse, geschmortem Lammfleisch
Lamm-Klößchen und Kartoffel-Croutons € 9.00

*

Kartoffelklöße mit Gorgonzolafüllung an heller Walnuss-Spinat-Sauce &
Gewürz-Birnen-Spalten € 15.00

*

8 Stück Nürnberger Rostbratwürste mit Rahmsauerkraut & Kartoffelpüree € 14.50

*

Allerlei von Kartoffelgnocchi, Hokaidokürbis und Rosenkohl in Kräuterrahm

mit mariniertem Rucola & Parmesanspänen € 16.50

mit Seehechtfilet auf der Haut gebraten € 20.00

*

Geflügelleber „Berliner Art“ mit Äpfeln, Schmorzwiebeln und Kartoffelpüree € 18.50

*

Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Bratkartoffeln und buntem Marktgemüse aus der
Butterpfanne € 18.50

*

Brust & Keule von der Landente mit Apfelrotkohl, Kartoffelklößen und Jus € 25.00

Dessert / Käse / Kuchen / Eis

Crème Brûlée & Himbeer-Sorbet mit Minzezucker auf Mango-Salat	€ 9.00
*	
Kokoshippe gefüllt mit Quarkschaum an hausgemachtem Rum-Eisparfait mit kleiner Kokospraline und Ananas	€ 9.00
*	
Kaiserschmarrn mit Rosinen und Puderzucker an Apfelmus & Preiselbeeren	€ 10.00
*	
Tortenbrie im Strudelteig gebacken mit Weintrauben und Preiselbeeren	€ 9.50
*	
hausgemachte Nussecken	€ 3.50
Russischer Zupfkuchen	€ 4.00
warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce	€ 4.50
*	
Portion Sahne	€ 1.00
*	
Eissorten je Kugel	€ 1.50
Vanillegeschmack, Schokolade, Erdbeere, Stracciatella, Walnuss, Zitronensorbet	
*	
Schwedenbecher mit Apfelmus, 2 Kugeln Vanilleeis, Eierlikör und Sahne	€ 7.00
*	
Walnuss-Becher mit 2 Kugeln Walnusseis, 1 Kugel Schokoeis, karamellisierte Walnüsse, Sahne und Karamellsauce	€ 8.00

