

## Vorspeisen

durchgehend

<b>Geklärte Tomatensuppe</b> mit Quarkklöschen	6,50
<b>Antipastiteller</b> mit eingelegtem Gemüse, Oliven, Serrano, Käse & Datteln	14,50
<b>Ziegenkäse</b> gebacken mit Feigen und Senf	8,50
<b>Pikanter Rindfleischsalat</b> mit Gurken, Ei, Paprika und Silberzwiebeln	8,50
<b>Jakobsmuscheln</b> , Chili Dip, Mangold	12,50

## Salate

durchgehend

mit gebratenen <b>Hähnchenstreifen</b>	14,50
mit marinierten <b>Gambas</b> , Knoblauch & Gemüse	16,50
mit norwegischem <b>Lachsfilet</b> & Orangensoße	16,50

## Vegetarisch

ab 17:00 Uhr und samstags durchgehend

<b>Gnocchi</b> Gorgonzola-Mangoldsoße, Mandeln, Brokkoli	14,50
<b>Steinpilz Risotto</b> Aubergine, Wurzelgemüse	17,50

## Fleisch

ab 17:00 Uhr und samstags durchgehend

**Schwarzwälder Cordon Bleu,** 18,50  
mit Schwarzwälder Schinken, Käse, Pommes Frites

**Pfeffersteak vom Rinderrücken,** 22,50  
Bratkartoffeln, Zuckerschoten

**Burgunder Braten** 20,50  
vom Rind, Rotkraut, Knödel

**Rinderfilet,** 29,50  
Café de Paris, Kroketten, Gemüse

**Hähnchengeschnetzeltes** 17,50  
mit Kokos-Curry Soße, buntem Reis und Gemüse

## Fisch

ab 17:00 Uhr und samstags durchgehend

**Fischteller, Variation** von Edelfischen, 28,50  
Black Tiger Garnele, Jakobsmuschel, Kartoffeln

**Kabeljau** 21,50  
Pikante Kokossoße, Mangold, Bandnudeln

**Linguine Salmon** 17,50  
norwegischen Lachsfilet, grünem Spargel, Orangensoße

## Dessert

**Creme Brûlée** 6,50

**Birne Helene aus dem Ofen, Schokoladeneis** 8,50

**Vanille-Thymian Creme** 5,50