

KLEINE KARTE

Bitte melden Sie die gewünschten Gerichte bis spätestens 3-Stunden vor der Veranstaltung telefonisch unter 06541 / 8166-0 an.

VORSPEISEN

Saisonale Gemüsecremesuppe	5,50 €
Mediterrane Gemüsebouillon mit Tomate, Topinambour, Dicke Bohnen, Spinat und einem hausgemachten Parmesan-Mozzarella-Basilikum-Gnocchi	6,00 €
Kleiner gemischter Salat	3,00 €

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Zanderfilet „á ma facon“ auf einem Gemüse von geschälten Dicken Bohnen und Tomaten dazu Kartoffelbrei mit Chorizowürfeln	18,00 €
Gebratenes Hähnchen „Suprême“ mit Mango, Kaiserschoten, Paprika, Zwiebeln und Kartoffeln in Orangen-Currysahne	14,90 €
T-Bone Steak vom Schwein „mediterran parfümiert“ mit Dornfelderjus, Speckbohnen und Kartoffelkroketten	14,90 €
Kalbschnitzel - natur gebraten - mit Champignonrahmsauce, Kartoffelkroketten und gemischtem Salat	18,00 €
Rumpsteak, länger abgehangen -medium gebraten- mit Kräuter de Provence/Fleur de sel Butter Pommes frites und gemischter Salat	25,50 €

KALTE GERICHTE

„Salat nach Art des Hauses“ Bunte Blattsalate mit Gurke und Tomate, Croutons gebratenen Hähnchenbrustfilet-Streifen und Frenchdressing	12,50 €
„Anglerteller“ Maultasche mit gedämpften Shrimps an Teriyaki-Sauce Räucherlachs mit Dill-Senf-Sauce, Carpaccio vom Thunfisch mit Algentatar, Jacobsmuschel auf Salat, dazu Baguette und Butter	15,90 €
„Götz´ s Wild (e) – Platte“ Geräucherter Hirschschinken, geräucherte Gänsebrust, hausgemachtes Entenrillette und hausgemachte Sülze vom Hasen mit Preiselbeerbirne, Brotauswahl und Butter	14,90 €

Auf Anfrage bereiten wir Ihnen auch ein vegetarisches Gericht zu.