

Zu Beginn und für den kleinen Hunger...

Kleiner, bunter Jahreszeitensalat mit Tomate, Paprika und Gurke in Joghurt-Kräuter dressing		8,50 €	G,K,1
Vegane Rote Bete-Puffer auf mariniertem Wildkräutersalat und Kirschtomaten		14,50 €	A1,F,H,I,K
Carpaccio vom südamerikanischen Rind mit knackigem Rucola, eingelegten Oliven und gehobeltem Parmesan		17,50 €	G,H,1,3,6

Zu allen Vorspeisen servieren wir Ihnen ofenfrisches Baguette.

A,L

Unsere hausgemachten Suppen...

Geeistes Joghurt-Gurkensüppchen mit feinen Tranchen vom Räucherlachs		9,00 €	D,G,K
Toskanische Strauchtomatensuppe mit Basilikum-Olivenöl und Grissini		9,00 €	A1,I,2
Kräftige Hähnchenbouillon mit feinem Gemüse und Griesklößchen		9,00 €	A1,C,G,I

Unsere Kalte Küche empfiehlt zur Vesperzeit...

Scharfe Sache... saftiger Schweinebraten von unserem Fleischer auf gerösteten Brotscheiben, serviert mit Gewürzgurke, Bautz´ner Senf und Meerrettich		17,00 €	A,G,K,2,9
Dreierlei Käse vom Burkhardtsdorfer Rösslerhof gereifter Heukäse, kräftiger Bergkäse und Kräuterkäse mit Weintrauben, Feigensenf, Landbutter und Brotauswahl		18,50 €	A,G,H,K
Caesar Salad mit gebratener Hähnchenbrust knackiger Romanasalat im klassischen Dressing mit Kirschtomaten, Croûtons und Parmesanchip serviert mit frischem Steinofenbaguette		17,80 €	A1,D,G,K,L

Unsere Klassiker – bekannt, beliebt, gefragt...

Gefüllte Teigtaschen in fruchtiger Tomatensoße mit knackigem Rucola und gehobeltem Parmesan		14,80 €	A1,C,G,H
Veganes Gemüseschnitzel an feinen Markerbsen und Petersilienkartoffeln		16,80 €	A1,C,F,G,H,I,K,L
Kaninchenkeule „Kanarische Art“ auf buntem Paprikagemüse und Drillingskartoffeln mit Rosmarin		23,80 €	G,I
Rinderroulade nach Hausfrauen Art klassisch serviert mit Apfelrotkohl und gekochten Klößen in Semmelbutter		25,80 €	A,G,K,2,3,9
Lammkeulenbraten aus dem Ofenrohr in Rosmarinjus, an feinen Speckbohnen und hausgemachten Semmelknödeln		24,50 €	C,G,I,2,3
Rumpsteak vom südamerikanischen Weiderind 200g mit dem typischen Fettrand, hausgemachte Kräuterbutter gebackene Steakhouse-Fritten mit Limetten-Mayonnaise sowie kleinem Salat von Rucola, Kirschtomaten und Lakenkäse		28,50 €	A1,C,F,G,K,I,1

Fischers Fritze empfiehlt...

Auf der Haut gebratenes Kabeljaufilet an Blumenkohl-Kartoffelcreme serviert mit Gurken-Balsamico-Salat		25,80 €	A1,D,G
Filet vom Nordlachs aus der Butterpfanne mit gerahmtem Blattspinat und feinen Bandnudeln		26,50 €	A1,C,D,G

Das Beste zum Schluss...unsere Desserts

Hausgemachtes Eierlikör-Parfait an Rhabarber-Vanilleconfit		9,00 €	C,G,H,2
Hausgebackene Zitronen-Tarte mit Joghurteis und frischen Beeren		9,50 €	A1,C,G,H

Spargel - das Beste von der Stange...

Spargelsalat in erfrischendem Limetten-Dressing
mit Tranchen vom hausgebeiztem Lachsfilet

17,80 € D,G,K

Als besondere Empfehlung: Unser Spargel-Menü

Cremiges Spargelsüppchen A1,G
mit Bärlauch-Croûtons
Einzelpreis: 9,00 €



Suprême von der Maishähnchenbrust A1,C,G
auf gerahmten Spargelragout
und Herzoginkartoffeln
Einzelpreis: 25,80 €

Pavlova mit Vanillecreme C,G,H
und frischen Erdbeeren
Einzelpreis: 9,50 €

als 3 Gang-Menü: 43,00 € pro Person

Spargelragout mit Rahm und Kräutern verfeinert
im gebutterten Nudelnest serviert



22,80 € A1,C,G

**Wir servieren Ihnen eine Portion frischen, deutschen Stangenspargel
(ca. 300g geschält) mit neuen Kartoffeln zur Wahl.**

- mit zerlassener Landbutter **23,80 €** G
- mit Sauce Hollandaise **24,80 €** C,G
- mit Kochschinken oder Serrano Schinken **27,80 €** C,G,2,3
- mit knusprigem Hähnchenbrustschnitzel **29,80 €** A1,C,G,3,4
- mit gegrillten Schweinemedallions **29,80 €** A1,C,G
- mit Filets vom Roten Knurrhahn auf der Haut gebraten **29,80 €** A1,C,D,G