

Speisekarte

Vorspeisen

Tagessuppe	11,50
Büffelmozzarella _{GJ} Rote-Beete-Cashew-Crème _{H4} Olivenöl, Balsamico	12,50
Marinierte Scheiben vom Rind mit Olivenöl und Balsamico	13,50
Kleiner gemischter Gartensalat _{JA}	4,70
Großer gemischter Salat _{JA} mit Blatt und Rohkostsalaten	11,50

Pasta & Salate

Fettuccine _{A,G} mit rotem Pesto aus getrockneten Tomaten, Walnüssen _H und Parmesan _G dazu Büffelmozzarella _G	14,50 20,50
One Pott Reiscurry (vegan) Kokosmilch, Lauchzwiebeln Kirschtomaten Koriander	15,50
Salat & Steak Blatt- und Rohkostsalate _A , kleines Rumpsteak, Kräuterbutter _{A,G}	26,00
Salat & Garnelen Blatt- und Rohkostsalate _A Garnelen _{A,D}	22,40

Hauptgänge

Hamburger _{A,K} BBQ-Mayonnaise _{CJ} , Salat, Balsamico-Zwiebeln, eingelegte Gurken	18,50
Cheeseburger _{A,K} BBQ-Mayonnaise _{CJ} , Gouda Käse, Salat, Balsamico-Zwiebeln, eingelegte Gurken	19,50
Wildburger _{A,K} mit Zwetschgenchutney BBQ-Mayonnaise _{CJ} , Salat, Balsamico-Zwiebeln, eingelegte Gurken Extra Käse	21,00 1,50
Zu allen Burgern servieren wir weißen Kappesalat & Steakhouse Fries (Bei Reservierungen ab 10 Personen sind Burger leider nicht möglich)	
Gebratenes Zanderfilet _{A,D} mit saisonalem Risotto	27,50
Surf & Turf - Rumpsteak _{AH} Garnelen _D Süßkartoffelpüree _G Gnocci _{IAG}	39,00

Paniertes Schnitzel vom Schwein _{A,C}	17,50
Wiener Schnitzel vom Kalb _{A,C}	26,00
Cordon bleu vom Kalb _{A,C,G,I,5}	30,50
Argentinisches Rumpsteak	31,50

hierzu servieren wir Steakhouse Fries & Gartensalat

Rahmsauce_{A,I,G}, Pfeffersauce_{A,I} oder Kräuterbutter_{A,G} 1,50

Grenaille Bratkartoffeln_G mit Lauchzwiebeln
und Speck mit einem Aufpreis 3,50

Wild aus unserem Revier

Wildfrikadelle_{AG} mit Rahmsauce_{A,I,G} 16,50

Bosener Wildragout_I Preiselbeerbirne 25,50

Tranche von der gebratenen Wildkeule,
Portweinsauce_{I,A} 27,50

Wildrücken, Portweinsauce_{A,I} 34,00

Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen Rahmwirsing_G und hausgemachte Spätzle_{A,G}

Dessert

Espresso und 1 Kugel Vanilleeis_G 5,00

Vanilleeis_G heiße Himbeeren
und Sahne_G 6,50

Blondie & Brownie_{ACGH} 7,00
Vanilleeis_G mit Schokokuchen

Gebrannte Vanillecreme_{4,6 C G H} 7,50

Specials

6- Gang Überraschungsmenü 49,00

(von Montag bis Freitag, nur tischweise und auf Vorbestellung buchbar)
Für Vegetarier und Veganer können wir das Menü leider nicht anbieten

EU-Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe/Allergene:

Zusatzstoffe: 1= mit Konservierungsstoff, 2= mit Geschmacksverstärker, 3= mit Antioxidationsmittel, 4= mit Farbstoff, 5= mit Phosphat, 6= mit Süßungsmittel, 7= koffeinhaltig, 8= chininhaltig, 9= geschwärzt, 10= enthält Phenylalaninquelle Enthält folgende Allergene: A= glutenhaltiges Getreide (Weizen₁, Roggen₂, Gerste₃, Hafer₄, Dinkel₅, Kamut₆, Hybridstämme₇) B= Krebstiere C= Eier D= Fisch E= Erdnüsse F= Soja G= Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose) H= Schalenfrüchte (Mandel₁, Haselnuss₂, Walnuss₃, Cashew₄, Pecannuss₅, Paranuss₆, Pistazie₇, Macadamianuss₈ und Queenslandnuss₉) I= Sellerie J= Senf K= Sesamsamen L= Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l M= Lupinen N= Weichtiere