

## Suppen



1. **Tomatencremesuppe** mit Sahnehaube 3,80
2. **Hühnerkraftbrühe** mit Gemüse und Klößchen 3,80
3. **Oxtailsuppe** mit Chesterstange 4,30
4. **Französische Zwiebelsuppe** unter einer Käsehaube 4,80

## Vorspeisen

6. **½ Dutzend Weinbergschnecken** 8,50  
*in würziger Kräuterbutter und Gemüsewürfel sautiert,  
unter einer Käsehaube gebacken*
8. **Hausgeräucherter Lachs** 9,80  
mit geschlagener Meerrettichsahne, Toast und Brot



## Salate

11. **Büffelmozzarella mit Strauchtomaten** 8,80  
Balsamico-Pesto-Dressing,
12. **Knackige Blattsalate** 9,80  
mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Ei und Thunfisch
13. **Bunter Salatteller** 11,50  
mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und frischen Champignons



*Bei Vorspeisen und Salaten servieren wir Ihnen Baguette und Butter*



## Hauptgerichte

- |  |                                                                                                                                                                                            |  |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  | <p><b>15. Knuspriges Schnitzel</b> <span style="float: right;"><b>13,50</b></span><br/>mit frischen Wiesenchampignons in Sahnesauce<br/>Salat und Pommes frites</p>                        |  |
|  | <p><b>16. Gefülltes Hähnchenbrustfilet „Toskana“</b> <span style="float: right;"><b>16,80</b></span><br/>mit Steinpilzen, Tomatensauce, Salatteller<br/>Schmetterlingsnudeln</p>           |  |
|  | <p><b>17. Cordon bleu</b> <span style="float: right;"><b>15,80</b></span><br/>Schweineschnitzel, gefüllt mit Käse und Kochschinken<br/>Salat und Kroketten</p>                             |  |
|  | <p><b>18. Schweineschnitzel „schwedisch“</b> <span style="float: right;"><b>16,80</b></span><br/>gefüllt mit Räucherlachs und Käse<br/>Röstkartoffeln, gemischter Salat</p>                |  |
|  | <p><b>19. Kapaunbrust „La Belle Epoque“</b> <span style="float: right;"><b>16,90</b></span><br/>mariniert mit Safran und Limetten in Granatapfel-Walnußsauce<br/>Salat und Basmatireis</p> |  |
|  | <p><b>20. Schweinemedallions in Estragon-Senfsauce</b> <span style="float: right;"><b>16,90</b></span><br/>Prinzessböhnchen und Macaire-Krusteln</p>                                       |  |
|  | <p><b>21. Hähnchenbrustfilet „indisch“</b> <span style="float: right;"><b>16,50</b></span><br/>in einer Mango-Pfeffer-Sauce<br/>gebackene Früchte, Salat und Basmatireis</p>               |  |
|  | <p><b>22. Zartes Rumpsteak „natur“</b> <span style="float: right;"><b>19,80</b></span><br/>mit würziger Kräuterbutter, Salat und Pommes frites</p>                                         |  |
|  | <p><b>23. Rumpsteak „Strindberg“</b> <span style="float: right;"><b>21,80</b></span><br/>mit Zwiebel-Dijonsenf-Kruste, Salat und Kartoffelgratin</p>                                       |  |
|  | <p><b>24. Filetsteak vom Black Angus Rind</b> <span style="float: right;"><b>23,50</b></span><br/>mit Kräuterbutter, Salat und Kroketten</p>                                               |  |
|  | <p><b>26. Gebratenes Lammfilet</b> <span style="float: right;"><b>23,80</b></span><br/>auf pikantem Thymianjus, Speckbohnen und Kartoffelgratin</p>                                        |  |



## Fisch

- |                                                                                                                                              |              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>27. Pangasiusfilet in Limonenbutter</b><br>auf mediterranem Gemüse und gratinierten Kartoffeln                                            | <b>14,80</b> |
| <b>28. Schollenfilet in Schnittlauchsauce</b><br>Salatteller und Petersilienkartoffeln                                                       | <b>15,50</b> |
| <b>29. Gebratenes Zanderfilet</b><br>auf Rahmspinat und Basmatireis                                                                          | <b>16,50</b> |
| <b>30. Piccata vom Lachs</b><br>Medaillons vom Lachs in einer Ei-Käse-Hülle<br>mit feiner Tomatensauce, Salatteller und Schmetterlingsnudeln | <b>16,50</b> |

## Vegetarisches



- |                                                                                                                   |              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>31. Farfalle</b><br>mit Steinpilzrahm und frischen Kräutern, geriebener Parmesan                               | <b>9,50</b>  |
| <b>32. Ganzer gebackener Rotkäppchen-Camembert</b><br>mit Wildpreiselbeeren, Pfirsichspalten, Baguette und Butter | <b>8,90</b>  |
| <b>33. Gemüsegratin</b><br>buntes Gemüse der Saison mit jungem Gouda überbacken                                   | <b>10,50</b> |

