

Weinwirtschafts Specials

Vegane Pfifferlingsuppe
mit Gartenkresse

F,G,L

€ 7,90



Gnocchi mit grünem Spargel,
italienischem Schinken,
halbgetrockneten Tomaten
und Hobelparmesan

C,G,2,8,Knoblauch

€ 18,90

Zitronenrisotto mit Lammrücken
und Basilikumpesto

C,G,L,Knoblauch

€ 19,90

Rinderfiletmedaillons

mit Rotweinsauce, grünem Spargel
und getrüffeltem Kartoffelgratin

C,G,7,10,Knoblauch

€ 33,90

Putenstreifen aus dem Wok

mit scharfer Pflaumen-Rotweinsauce,
knackigem Gemüse und Basmatireis

AG,L,F,3,7 Knoblauch

€ 16,90

Rosa gebratene Entenbrust

mit spicy Melonen-Ananassalat
und Erdnuss-Sauce

AG,AW,E,F,3,7,10

€ 18,90

Unsere besondere
Empfehlung:

Veganer Apple Crumble

mit roter Grütze
und Soja-Vanille-Sahne

AG,AW,E,F,3,7,10

€ 6,90

Weinwirtschafts Klassiker

Beef Tatar

mit geröstetem Pumpernickel
und Trauben

AG,D,G,J,2,5,7,8,10

€ 10,90

Ein Reibekuchen

mit Räucherlachs und Sour Crème

AW,C,D,G,I,J,7,8,10

€ 7,90

Thai-Kürbis-Kichererbsen-Curry

mit Falafel-Bratling

C,G,L,3,5,7,Knoblauch

€ 14,90



Caesar's Salad

mit Bacon und Parmesan

AW,C,G,J,7,8,10,Knoblauch

€ 10,90



mit gebratenen Putenbruststreifen

AW,C,G,J,7,8,10,Knoblauch

€ 15,90

mit gebratenen Riesengarnelen

AW,B,C,J,G,7,8,10,Knoblauch

€ 16,90

mit gebratenen Pilzen

AW,C,G,J,7,8,Knoblauch

€ 14,90



Panierte Schnitzel vom Kalbsrücken

mit Bratkartoffeln, Speck
und Lauchzwiebeln

dazu ein kleiner Caesar's Salad

AW,C,G,I,J,7,8,10,Knoblauch

€ 20,90

Spanferkelbäckchen

mit Calvados-Apfelsauce,
Kartoffel-Selleriepüree
und Vichy-Karotten

G,L,I,J,Knoblauch

€ 22,90

Vom Grill

Kombinieren Sie nach Ihrem Geschmack

Maishähnchenbrust
mit Rosmarin gebraten

G

€ 16,90

Zwei Schweinefiletmedaillons ca. 180 g
mit Bacon

2,5,10

€ 18,90

Flanksteak ca. 220 g

-sehr zartes und mageres Fleisch aus
dem Bauchmuskel-

€ 25,90

Rib-Eye Steak aus Argentinien ca. 250 g

-aus der Hochrippe, mit aromatischem
Fettanteil-

€ 27,90

Rumpsteak aus Argentinien ca. 250 g

-aus dem Rinderrücken-

€ 28,90

„Low Carb“

Buntes Sommergemüse
dazu Rucolasalat mit Haselnüssen
und Himbeer-Balsamico-Dressing

G,L,I,HH



“French Style”

Pommes Frites, Café-de-Paris-Butter
und kleiner Caesar's Salad

AW,C,G,I,J,3,7,8,10,Knoblauch

“Mediterraner Art”

Gebratenes Anti-Pasti-Gemüse,
Rosmarinkartoffeln

und Tomaten-Orangenbutter

G,L,3,5,Knoblauch

Kleiner gemischter Salat

€ 4,90

Wahlweise mit:

Caesar's Dressing C,G,J,7,8,Knoblauch

Vinaigrette 10

Himbeer-Balsamico-Dressing J,L

Fisch und Krustentiere

Kombinieren Sie nach Ihrem Geschmack

Filet vom Norwegischem Lachs

AW,D

€ 19,90

Zanderfilet - Angelware

AW,D

€ 26,90

Fünf Black Tiger Garnelen

B

€ 20,90

„Low Carb“

Buntes Sommergemüse
dazu Rucolasalat mit Haselnüssen
und Himbeer-Balsamico-Dressing

G,J,L,HH



“Asiatischer Art”

Knackiges Wok Gemüse, Sprossen,
scharfe Teriyakisauce
und Basmatireis

AW,AG,F,3,Knoblauch

“Pasta Style”

Spaghetti mit Basilikum Pesto,
Kirschtomaten, gehobeltem Parmesan
und gerösteten Pinienkernen

C,G,I,Knoblauch

“Mediterraner Art”

Gebratenes Anti-Pasti-Gemüse,
Rosmarinkartoffeln
und Tomaten-Orangenbutter

G,L,3,5, Knoblauch