

SPEISEN

KALTE VORSPEISEN

geröstetes Brot
Kräuterrahm | Obazda | Schmalz
6,50

Carpaccio vom Rinderfilet
Grana Padano | Knoblauchbaguette
12,50

WARME VORSPEISEN

Weinbergschnecken
in Kräuterbutter | Toastbrot
8,50

Riesengarnelen
in Kräuterbutter | Baguette
13,00

Champignons in Bierteig
mit Sauce Tartare
7,00

SALATE

Beilagensalat | Gurkensalat | Tomatensalat
klein | groß
3,50 | 5,00

Großer Salatteller
gemischter Salat | Tomaten | Zwiebeln | Hirtenkäse | Croutons | Salatkerne | Ei | Grana Padano | Pizzabrot
Dressing: Sylter | Thousand Islands | Honig-Senf
8,50

dazu...

Thunfisch
5,00

karamellierte Ziegenkäsemedaillons
7,00

Hähnchenbrustfiletstreifen
9,00

Rinderfiletstreifen
14,00

SPEISEN

SUPPEN

Hochzeitsuppe
mit Einlage
4,50

Tomatensuppe
mit Sahnehaube
5,00

VEGETARISCH

Spinat-Champignon-Pfanne
Blattspinat | Champignons | überbacken mit Gorgonzolasauce | Baguette
12,50

Brokkoli-Blumenkohl-Gratin
Käse-Sahne-Sauce | Kroketten
12,50

Gebackener Camembert
Preiselbeeren, Toast und Salat
8,50

KLEINIGKEITEN

Currywurst
mit Brot
7,00

Hawaiitost
Kochschinken | Ananas | Käse
6,50

Krösschen
kleines Schweineschnitzel | zwei Spiegeleier | Toast
9,50

Damentoast
kleines Schweineschnitzel | Champignon-Rahmsauce | Toast
9,50

Keglertoast
ca. 125g argentinisches Angus Rinderfilet | Champignons | Sauce Hollandaise | Toast
20,00

Ofenkartoffel
Salat | Kräuterrahm

7,50

dazu
Lachs / Matjes | Hähnchenbrustfilet
5,00 | 9,00

SPEISEN

ZU DEN BRATKARTOFFELN

3 Spiegeleier
Gewürzgurke
8,50

Leberkäse
2 Spiegeleier | Gewürzgurke
10,50

Hausgemachtes Sauerfleisch
Remouladensauce | Gewürzgurke
14,00

Bauernfrühstück
Kartoffelomelett | Schinken | Zwiebeln | Gewürzgurke
9,50

5 Nürnberger Würstchen
Sauerkraut
10,00

VOM SCHWEIN

Schnitzel Wiener Art
Pfannengemüse | Bratkartoffeln
17,50

Jägerschnitzel
Champignon-Rahmsauce | Pommes Frites
17,50

Paprikaschnitzel
pikante Paprikasauce | Pommes Frites
17,50

Zwiebelschnitzel
geschmorte Zwiebelstreifen | Bratkartoffeln
18,00

Schnitzel Hawaii
Schnitzel Natur | mit Ananas und Käse überbacken | Currysauce | Reis
19,00

Cordon Bleu
Schnitzel gefüllt mit Schinken und Käse | Pfannengemüse | Pommes Frites
20,50

Schweinlendchen
in Champignon-Rahmsauce | Kroketten | Salat
19,50

Gegrillte Schweinehaxe (ca 1,5 kg)
mit Sauerkraut | Salzkartoffeln (Zubereitung etwa 35 min.)
18,50

SPEISEN

FISCH

Matjesfilets

Butterbohnen | Bratkartoffeln

13,50

Heringstopf Hausfrauen Art

Apfel, Zwiebel und Gurke in Sahnesauce | Drillinge | Speckstippe

14,00

Bratheringe

Zwiebeln | Bratkartoffeln

13,00

Mascheroder Pfannenschlag

2 Matjesfilets | Eismeergarnelen in Rührei | Bratkartoffeln

18,50

Finkenwerder Kutterscholle

Speck | Salzkartoffeln | Salat

18,00

Rotbarschfilet

zerlassene Butter | Salzkartoffeln | Salat

16,50

GRILLSPEZIALITÄTEN

Steakteller

ca. je 100g Rinderfilet | Rumpsteak | Hufsteak, | geschmorte Zwiebeln | Bratkartoffeln

32,00

Grillteller - EICHENWALD -

ca. 100g Rinderfilet | eine Scheibe Schweinerücken | 2 Nürnberger Würstchen | Kräuterbutter | Kroketten | Krautsalat

24,00

Filettopf nach Art des Hauses

3 Rinderfiletmedaillons | Pfannengemüse | Bratkartoffeln | Champignon-Rahmsauce im Steintopf

25,00

Schweinefiletspieß - TESSIN -

4 Medaillons vom Schweinefilet am Spieß | Preiselbeeren | mit Käse überbacken | Kroketten | Salat

24,00

Holzfällersteak

2 Schweinenackensteaks | geschmorte Zwiebeln | Bratkartoffeln

17,50

Hähnchenbrustfiletsteak

gebackener Pfirsich | Reis | Currysauce

18,50

SPEISEN

UNSERE STEAKS

vom argentinischen Angusrind

Filet
200g | 300g
26,00 | 39,00

Rumpsteak
200g | 300g
20,00 | 30,00

Huftsteak
300g | 400g
21,00 | 28,00

Zu allen Steaks reichen wir Steakbrot

BEILAGEN

Salzkartoffeln | Reis | Gorgonzolasauce | Pfeffersauce | Champignon-Sauce |
Sauce Hollandaise | Kräuterrahm | Steakbrot
2,00

Brokkoli | Blumenkohl | Kroketten | Pommes Frites |
hausgemachte Kräuterbutter | Kartoffelpüree
3,00

Pfannengemüse | Bratkartoffeln | Butterbohnen | Champignons | Spinat | Sauerkraut
3,50

geschmorte Zwiebeln | Speckbohnen
4,50

Folienkartoffel mit Kräuterrahm
5,50

Pfifferlinge
8,00

