

Suppen (soups)

Klares Ochschwanzsüppchen mit Käsestange clear oxtail soup with grissini	5,90
Passiertes Tomatensüppchen mit Lachsstreifen tomatoe soup with slices of salmon	5,90
Karotte trifft Kartoffelcremesuppe carrots meets potatoe soup	6,20
Gazpacho (kalte Gemüsesuppe)pikant gazpacho soup	6,20

Salate und Vegetarisch(salads and vegetarien)

Bunte Blattsalate in hausgemachter Vinaigrette mit Brot green garden salads in vinaigrette with bread	klein 5,70 /10,50
mit gebratenen Putenbruststreifen ,Äpfeln Tomaten und Champignons with fried slices of turkey ,apples ,mushrooms ,tomatoes	klein 9,50 /14,50
mit gebratenen Streifen vom Lachsfilet trifft grünen Spargel, Champignons,Zucchini und Kirschtomaten with fried slices of salmon and green asparagus ,mushrooms and tomatoes	klein 9,90 /14,90
Frisches Gemüse mit gebratenen Maultaschenstreifen ,Tomaten , Champignons und Schupfnudeln an Salatbeilage fresh vegetables with mushrooms , slices of „maultaschen“ tomatoes ,“schupfnoodles“	11,90
Gemüseburger mit Tomate ,Gurke,hausgemachten Dip,Parmesan, zwischen 2 Reibekuchen an Salatbeilage,pikant veggi burger between 2 potatoe cakes,tomatoes,cucumber,dip and parmesan	11,90
Vegetarische Gemüserollen „Raimi“ mit hausgemachtem Curry Dip,Brot und Salatbeilage vegetarian vegetable rolls „raimi“ with homemade curry dip,bread,salad garnish	13,20

Medaillons von gebratenen Putenbrustfilets in
Erdbeer–Amaretto–Rahm ,mit Gemüse und Kartoffelrösti 12,90
fillet of turkey in sauce strawberry –amaretto,vegetables and potatoe cakes

Fischspezialitäten (specials of fish)

Frisches Bio Lachsfilet auf Cointreau –Orangen –Kokosnuß –Rahm
mit Gemüse und Bratkartoffeln 18,90
fillet of fresh salmon with sauce cointreau coconut orange,vegetables and fried potatoes

Räucherlachs auf Reibekuchen mit hausgemachtem
Preißelbeer–Meerrettich–Dip an Salatbeilage 13,20
smoked salmon with potatoe cakes,cranberries–horseraddish–dip,salad garnish

Matjesfilet „Schwedisch“ auf Honig–Senf–Soße,Zwiebeln,
grüne Bohnen und Bratkartoffeln an Salatbeilage 13,20
marinated herring with honey–mustard sauce ,green beans,fried potatoes and salad garnish

Altdeutsche Spezialitäten (german specials cold dish)

Roastbeef trifft auf Sauerfleisch,mit hausgemachter Remouladensoße,
Gewürzgurke und Bratkartoffeln an Salatbeilage 12,80
roastbeef and sour pork with sauce remoulade ,salad garnish and fried potatoe

Hausgemachte Sülze vom Spanferkel,mit Meerrettichtupfer
Gewürzgurke ,Remouladensoße und Bratkartoffeln 14,90
homemade jellied pork with sauce remoulade ,horseraddish and fried potatoes

Traditionsgerichte (tradional dish)

Jungschweinshaxe mit knuspriger Speckschwarte
auf Sauerkraut und Bratkartoffeln 12,90
pork knuckle with a crispy bacon rind and sauerkraut ,fried potatoes

Ottis hausgerollte Rinderroulade in Rotweinsöße mit
frischem Gemüse und Bratkartoffeln 13,90
ottis beef roulade in red wine sauce with vegetables and fried potatoes

Tafelspitz im Meerrettichsahnesöße mit Bohnenbündchen
und Bratkartoffeln 14,90
prime boiled beef with sauce horseraddish,green beans and fried potatoes

Wiener Schnitzel vom Bio-Jungschweinfilet mit
Gemüse und Bratkartoffeln 19,50
schnitzel fillet of pork,vienna style,with vegetables and fried potatoes

Bio-Jungschweinfilet in Erdbeer -Schalotten -Cognac -Rahm
mit Buchenpilzen,Gemüse und Krokettten 19,90
fillet of pork with sauce strawberry-shallots-cognac,mushrooms, vegetables and croquettes

Nierchen süß-sauer mit Gemüse und Bratkartoffeln 13,40
kidney of pork with vegetables and fried potatoes

Grillteller vom Bio Jungschwein- und Putenbrustfilet ,
3 Roastbratwürstchen ,auf Sauerkraut ,
in Bierbrauer -Zwiebel-Rahm und Bratkartoffeln 18,90
mixed grill of pork and turkey,sausages,sauerkraut,sauce shalotts and fried potatoes

Dessert (dessert)

**Bitte fragen Sie nach unseren Eis und
hausgemachten Dessertspezialitäten.**

Please ask for dessert

Wir akzeptieren keine Kartenzahlung / we do not accept credit cards !!