

Vorspeisen

1. *Tagessuppe.* 6,50 €
Soep van de dag.
2. *Französische Zwiebelsuppe serviert mit einem käse überbackenem Toast.* 7,75 €
Franse uiensoep geserveerd met een gesmolten kaas toastje.
3. *Leicht gebundene Tomatensuppe verfeinert mit einem Klümpchen Sahne.* 6,50 €
Licht gebonden tomatensoep verfijnd met een klontje slagroom
4. *Ceasar Salat.* 9,50 €
Ein Blattsalat mit Speck, Ei, Tomaten und Croutons serviert mit einem Dressing auf basis von Mayonnaise, Limettensaft und Senf.
Een salade met spek, ei, tomaten en croutons geserveerd met een dressing op basis van mayonaise, limoensap en mosterd.
5. *Ein Blattsalat mit Mandarinen, leicht geröstetem Speck und (geräuchertem) Huhn, serviert mit einem Dressing auf Basis von Essig, Pflanzenöl, Senf und ein wenig Speckfett.* 12,90 €
Een salade van mandarijntjes, licht geroosterd spel en stukjes (gerookte) kip, geserveerd met een dressing op basis van wijnazijn, plantaardige olie, mosterd en een scheutje spekvet.
6. *Carpaccio Rinderfilet serviert auf einem Bett von Salat mit Pinienkernen, Parmesan-Käse und Dressing.* 14,90 €
Een carpaccio van rundvlees geserveerd op een bedje van salade met pijnboompitten, parmezaanse kaas en dressing.

Hauptgerichte (Fisch)

Alle Hauptgerichte sind mit Garnitur.

7. *Lachs in Folie gegart auf einem Bett aus Gemüse und Kräutern.* 22,75 €
Een, op een bedje van groenten en kruiden, in de folie gegaarde zalm.

8. *Lachs, in einer speziell gewürzten japanischen Sojasoße mariniert und in Folie gegart.* 21,50 €

Zalm, gemarineerd in een speciaal gekruide japanse sojasaus en gegaard in de folie.

9. *Kabeljau mit Zitronenbutter.* 23,50 €

Kabeljauw met citroenboter.

10. *Gebackener Kabeljau serviert mit einer pikanten Tomaten Honigkruste.* 26,50 €

Gebakken kabeljauw geserveerd met een pikant tomaten honing korstje.

Hauptgerichte (Fleisch)

Alle Hauptgerichte sind mit Garnitur.

11. *Hausgemachtes Schnitzel (200 g) Wiener Art.* 12,50 €

Huisgemaakte Wiener schnitzel (varkensvlees).

12. *Hausgemachtes Puzta (Paprika Tomaten Soße) Schnitzel (200 g).* 13,50 €

Huisgemaakte Poesta (Paprika Tomatensaus) schnitzel (200 gr).

13. *Hausgemachtes Jäger Schnitzel (200 g).* 13,50 €

Huisgemaakte jager schnitzel (200 gr).

14. *Hausgemachtes Schnitzel Hawaii (200 g).* 14,50 €

Huisgemaakte Hawaii schnitzel (200 gr).

15. *Hausgemachtes Schnitzel Holsteiner Art mit gebratenen Zwiebeln und Spiegelei (200 g).* 15,50 €

Huisgemaakte Holsteiner schnitzel met gebakken uien en spiegelei (200 gr).

16. *Hausgemachtes Wiener Schnitzel (Kalbsfleisch) (150 g).* 19,50 €

Huisgemaakte Wiener schnitzel (Kalbsvlees).

17. *Hausgemachtes Hähnchen Schnitzel (150 g).* 13,50 €

Huisgemaakte schnitzel van kip.

18. *Hähnchenfilet auf mediterane Art zubereitet.* 19,50 €

Kipfilet op mediterane wijze bereid.

- | | |
|---|---------|
| 19. <i>Hähnchenfilet serviert mit einer Erdnuss Soße.</i> | 16,50 € |
| <i>Kipfilet met een pindasaus</i> | |
| 20. <i>Schweinemedallions begleitet von süßer Paprika und frischem Ziegenkäse.</i> | 23,50 € |
| <i>Varkensmedaillons begeleid met zoete paprika en verse geitenkaas.</i> | |
| 21. <i>Schweinefilet mit einer Füllung von Speckwürfeln, Brie und Salbei..</i> | 23,50 € |
| <i>Varkenshaas met een vulling van dobbelsteentjes spek, brie en salie.</i> | |
| 22. <i>Rindersteak (vom Black Angus Rind, 160 g) mit Kräuterbutter.</i> | 22,50 € |
| <i>Biefstuk (van black Angusrind, 160 gr.) geserveerd met kruidenboter.</i> | |
| 23. <i>Rindersteak (vom Black Angus Rind, 160 g) mit Pfeffersoße.</i> | 24,50 € |
| <i>Biefstuk (van black Angusrind, 160 gr.) geserveerd met pepersaus.</i> | |
| 24. <i>Rindersteak (vom Black Angus Rind, 160 g) mit angebratenen Pilzen.</i> | 24,50 € |
| <i>Biefstuk (van black Angusrind, 160 gr.) geserveerd met gebakken paddenstoelen.</i> | |
| 25. <i>Spaghetti Bolognese.</i> | 7,50 € |
| <i>Spaghetti Bolognese.</i> | |
| 26. <i>Spaghetti, Hähnchenfilet und Speck serviert mit einer Pilzrahmsoße.</i> | 14,50 € |
| <i>Spaghetti, kipfilet en spek geserveerd met een paddenstoelen roomsaus.</i> | |
| 27. <i>Spaghetti mit gegrillten großen Garnelen serviert in einer Knoblauch Soße</i> | 23,50 € |
| <i>Spaghetti met gebakken scampies geserveerd in een knoflooksaus</i> | |

Für den kleinen Gast und Liebhaber

- zusätzliche Apfelmus 1,00 €*
28. Tagessuppe (kleine Portion). 3,00 €
Soep van de dag (Kleine portie).
29. Pommes mit Frikandel oder Kroket. 5,50 €
Patat met Frikandel of kroket.
30. Hähnchenfilet mit Pommes. 7,75 €
Kipfilet met patat.
31. Halbes Schnitzel Wiener Art (Zigeuner, Jäger oder Hawai zusätzliche 1,50 €). 6,50 €
Halve Wienerschnitzel (Zigeuner, Jager of Hawai 1,50 € extra).
32. Knackwurst mit Pommes. 5,50 €
Knakworst met patat.
33. Pfannkuchen (Naturell, Zucker, Zimt oder Sirup). 5,50 €
Pannenkoek (Naturel, suiker, kaneel of stroop).
34. Pfannkuchen mit Apfel oder Speck. 6,50 €
Pannenkoek met appel of spek.

Desserts

35. Kindereis. 2,50 €
Kinderijsje.
36. Drei Kugeln verschiedenes Eis mit oder ohne Sahne. 6,50 €
Drie bolletjes verschillende soorten ijs met of zonder slagroom.
37. Eis mit frischen Früchten und Sahne. 9,50 €
Ijs met vers fruit en slagroom.
38. Schokobecher (Vanille-, Stracciatella- und Schoko-Eis, Schokoladen Soße). 8,50 €
Chococoupe (vanille-, stracciatella- en chocolade- ijs, chocoladesaus).

39. *Dame Blanche.* 6,50 €
Dame Blanche.
40. *Banane Royal (Vanille- und Bananen-Eis, Banane, Schokoladensoße und Schlagsahne).* 8,50 €
Banaan royal (Vanille- en bananen-ijs, banaan, chocoladesaus en slagroom).
41. *Vanille-Eis mit Eierlikör und Sahne.* 8,50 €
Vanille-ijs met advocaat en slagroom.
42. *Warme Ananas mit Likör-Vanillesoße.* 8,50 €
Warme Ananas met een vanille likeur saus.
43. *Joghurt mit Walnüssen und Honig.* 7,50 €
Yoghurt met walnoten en Honing.