

VORSPEISEN

„MEDITERRAHNSDORF“

CREMESUPPE VOM BLUMENKOHL

MIT GEBACKENEM BLUMENKOHL & FRUCHTIGEM APFEL-CHUTNEY
€ 10

SOLJANKA NACH „DÄMERITZER ART“

MIT ZITRONE & SCHMAND
€ 11

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE

AUF EINEM ROTE BETE CARPACCIO MIT BUNTEM SALAT
GERÖSTETEN WALNÜSSEN & FRUCHTIGEM APFEL-CHUTNEY
€ 14

CARPACCIO VOM „AUSTRALISCHEN JACKS CREEK“ RIND

MIT BALSAMICO- ZWIEBELN, CHERRYSTRAUCHTOMATEN, PINIENKERNE, FRISCHEM RUCOLA & OLIVEN
€ 18

SALATVARIATION

„KNACKIG & FRISCH“

ALS BEILAGEN SALAT:
€ 7

FRÜHLINGSSALAT

VERSCHIEDENE KRÄUTER & SALATE MIT GERÖSTETEN PINIENKERNEN,
CHERRYSTRAUCHTOMATEN, ORANGENFILETS, MARINIERTEN OLIVEN, PARMIGIANO REGGIANO & BROTCIPS
€ 12

HAUSGEMACHTE DRESSINGS ZUR WAHL:

HIMBEER-DRESSING | DUNKLES BALSAMICO-DRESSING | ESSIG & ÖL
VEGAN VEGAN

TOPPINGS FÜR DEN SALAT

WAHLWEISE MIT:

FISCH DES TAGES

+ € 10

GRATINIERTER ZIEGENFRISCHKÄSE

+ € 7

BALSAMICO HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN

+ € 8

Gerne können Sie auch unsere Allergiker-Karte bekommen. Fragen Sie bitte unser Servicepersonal.

HAUPTGERICHTE

„KULINARISCHE KLASSIKER UND SAISONALE SPEZIALITÄTEN“

WIENER SCHNITZEL „ORIGINAL“

VOM KALBSRÜCKEN MIT ZITRONE, PREISELBEEREN UND
HAUSGEMACHTEM LAUWARMEN KARTOFFEL – GURKEN- SALAT
€ 28

FRANZÖSISCHE MAISHÄHNCHENBRUST GEFÜLLT MIT KRÄUTERBUTTER

MIT GERAHMTEM PILZGEMÜSE, GEBACKENE EGGERLINGE, WILDEM BROKKOLI & EINER CREMIGEN POLENTA
€ 24

FISCH DES TAGES

MIT WIRSING IN RAHM, WILDEM BROKKOLI & KARTOFFEL- WALNUSS- KÜCHLEIN
€ 28

OMAS RINDERROULADE

GEFÜLLT MIT SPECK & ZWIEBELN, GEWÜRZGURKEN & SENF
DAZU APFELROTKOHL, KARTOFFELPÜREE & EINE KRÄFTIGE SAUCE
€ 24

ORIGINAL BERLINER CURRYWURST

MIT HAUSGEMACHTER SAUCE, POMMES FRITES & EINEM KLEINEN BEILAGEN SALAT „DRESSING NACH WAHL“
€ 16

AUCH VEGAN MÖGLICH

KÖNIGSBERGER KLOPSE

GEKOCHTE KALBSKLOPSE MIT EINER CREMIGEN SAUCE
KARTOFFELPÜREE, FRITTIERTE KAPERN & MARINIERTER ROTE BETE
€ 22

GEBACKENER STRUDEL VON KÜRBIS & MARONE ^{VEGAN}

MIT SELLERIEPÜREE, WILDEM BROKKOLI & EINER VEGANEN JUS
€ 18

PASTA ARRABIATA

SCHMALE BANDNUDELN MIT KNOBLAUCH, PEPPERONCINI, FRISCHEM RUCOLA, PARMESAN
& EINER HAUSGEMACHTEN TOMATENSAUCE
€ 13

FISH & CHIPS

FISCHNUGGETS VOM SEELACHS, POMMES FRITES, SAUCE TATAR & EINEM KLEINEN BEILAGEN SALAT „DRESSING NACH WAHL“
€ 15

Gerne können Sie auch unsere Allergiker-Karte bekommen. Fragen Sie bitte unser Servicepersonal.

FLAMMKUCHEN

„KNUSPRIG & HERZHAFT BELEGT“

„ELSÄSSER ART“

MIT SPECK, ZWIEBELN & FRISCHEM FRÜHLINGSLAUCH

€ 14

„ZIEGE“

MIT ZIEGENKÄSE, OLIVEN, CHERRYSTRAUCHTOMATEN, RAUKE & WALNÜSSEN

€ 13

„PIZZA STYLE“

TOMATENSAUCE, SCHINKEN, SALAMI, OLIVEN, ROTE ZWIEBELN, CHERRY STRAUCHTOMATEN & MOZZARELLA

€ 14

HAUSGEMACHTE DESSERTS

„DER SÜSSE ABSCHLUSS“

FRAGEN SIE AUCH GERNE
NACH UNSERER EISKARTE

CREME BRÛLÉE VON DER HAITI VANILLESCHOTE

SAUERKIRSCHGRÜTZE, DAZU EIN KOKOS-HOLUNDER SORBET

€ 10

PARFAIT VON WALNUSS & VANILLE

MIT EINEM ORANGENKOMPOTT & ORANGENGEL

€ 9

FRISCH GEBACKENE WAFFEL

MIT PUDERZUCKER

€5,50

TOPPINGS FÜR DIE WAFFEL:

SAHNE €1

KUGEL EIS € 2,50

SAUERKIRSCHGRÜTZE €2,50

APFELMUSS €2

EIERLIKÖR €2

Gerne können Sie auch unsere Allergiker-Karte bekommen. Fragen Sie bitte unser Servicepersonal.