

VORSPEISEN „MEDITERRAHNSDORF“

CREMESUPPE VOM BLUMENKOHL

MIT GEBACKENEM BLUMENKOHL & FRUCHTIGEM APFEL-CHUTNEY
€ 10

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE

AUF EINEM ROTE BETE CARPACCIO MIT WILDKRÄUTERN, GERÖSTETEN WALNÜSSEN & FRUCHTIGEM APFEL-
CHUTNEY
€ 14

CARPACCIO VOM „AUSTRALISCHEN JACKS CREEK“ RIND

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

SALATVARIATION

„KNACKIG & FRISCH“

WINTERLICHER WILDKRÄUTERSALAT

VERSCHIEDENE KRÄUTER MIT GERÖSTETEN PINIENKERNEN,
CHTOMATEN, MARINIERTEN OLIVEN, PARMIGIANO REGGIANO & BROTCHEIPS
€ 12

HAUSGEMACHTE DRESSINGS ZUR WAHL:

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

TOPPINGS FÜR DEN SALAT

WAHLWEISE MIT:

FISCH DES TAGES

+ € 10

GRATINIERTER ZIEGENFRISCHKÄSE

+ € 7

FLAMMKUCHEN

„KNUSPRIG & HERZHAFT BELEBT“

ELSÄSSER ART

MIT SPECK, ZWIEBELN & FRISCHEM FRÜHLINGSLAUCH

€ 14

FLAMMKUCHEN „ZIEGE“

MIT ZIEGENKÄSE, OLIVEN, CHERRYSTRAUCHTOMATEN, RAUKE & WALNÜSSEN
€ 13

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

HAUPTGERICHTE

„KULINARISCHE KLAISIKER UND SAISONALE SPEZIALITÄTEN“

WIENER SCHNITZEL „ORIGINAL“

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

BRUST & KEULE VON DER OLDEMBERGER ENTE

MIT ORANGENJUS, APFELROTKOHL, KARTOFFELKLÖSSE & BRÖSELBUTTER
€ 29

FISCH DES TAGES

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

OMAS RINDERROU LADE

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 & MARINIERTE, 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

DESSERT & EIS-VARIATIONEN

„DER SÜSSE ABSCHLUSS“

CREME BRÛLÉE VON DER HAITI VANILLESCHOTE

SAUERKIRSCHGRÜTZE, DAZU EIN KIRSCHSORBET

€ 10

PARFAIT VON WALNUSS & VANILLE

MIT EINEM ORANGENKOMPOTT & ORANGENGEL

€ 9

FRISCH GEBACKENE WAFFEL

MIT PUDERZUCKER

€ 5,50

SCHWEDEN BECHER

3 KUGELN VANILLEEIS | APFELMUS | EIERLIKÖR | SCHOKOLADENSAUCE | SAHNE

€ 9,50

SCHWARZWÄLDER KIRSCHBECHER

1 KUGEL VANILLEEIS | 1 KUGEL SCHOKOLADEN EIS | 1 KUGEL KIRSCHSORBET

SAHNE | KIRSCHGRÜTZE | SCHOKOLADENRASPEL

€ 9,50

FITNESS BECHER

1 KUGEL ERDBEER- SORBET | 1 KUGEL KOKOS- HOLUNDER- SORBET | NATURJOGHURT

FRISCHER OBSTSALAT | GERÖSTETE HAFERFLOCKEN | CASHEWKERNE

€ 9,50

EISSCHOKOLADE

1 KUGEL VANILLEEIS | SAHNE

€ 5,50

UNSERE EISSORTEN:

„**MILCHEIS**“

SCHOKOLADE

VANILLE

KINDERSCHOKOLADEN- EIS

JE KUGEL 2,50€

„**SORBETS**“

ERDBEERE

KOKOS-HOLUNDER

KIRSCHEN

JE KUGEL 2,50€

TOPPINGS ZUM EIS/WAFFEL

SAHNE €1

SAUERKIRSCHGRÜTZE €2,50

APFELMUSS €2

EIERLIKÖR €2

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