

# *Speisekarte*

## Vorspeisen

- |      |  |         |
|------|--|---------|
| 101. | <i>Tomatencremesuppe „Solferino“<br/>mit Ginsahne</i>  | 3,90 €  |
| 102. | <i>Broccolicremesuppe mit Sahnetupfer</i>  | 4,50 €  |
| 103. | <i>Hausgebeizter norwegischer<br/>Graved Lachs an Ahorn-Dillsenfauce,<br/>Brot und Butter</i>                          | 10,50 € |
| 104. | <i>Flusskrebsschwänze an jungem Feldsalat<br/>in Estragon-Olivenoel-Vinegrette,<br/>Cocktailsauce, Brot und Butter</i> | 10,90 € |
| 105. | <i>Kleiner bunter Salatteller<br/>mit Mozzarella in Balsamico-Dressing,<br/>Brot und Aioli</i>                         | 8,90 €  |

## Vegetarische Gerichte

- |      |   |         |
|------|---|---------|
| 106. | <i>Bunter Salatteller<br/>mit gebratenen Pfifferlingen,<br/>Brot und Butter</i> | 12,50 € |
|------|---|---------|

107. *Gebackenes Blumenkohl-Kartoffel-Rösti  
an jungem Feldsalat mit Brot und Aioli* 12,50 €

*Aus Neptuns Reich*

108. *Junge Schollenfilets im Eimantel gebraten  
mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln  
und buntem Salatteller* 16,90 €

109. *Frische Zandermedaillons  
auf Zitronenbearnaise,  
Schwenkkartoffeln und Rapunzelsalat  
in Joghurt-Zitronen-Dressing* 18,50 €

*Vom Grill und aus der Pfanne*

*Vom Schwein:*

110. *Schweineschnitzel „Jäger Art“  
mit frischen Champignons in Rahmsauce,  
Pommes frites und Salatteller* 13,50 €

111. *Schweinerückensteak „Italiano“  
mit Tomatenscheiben und Mozzarella überbacken,  
Kartoffelplätzchen und buntem Salatteller* 14,90 €

112. *Schweinerückensteak mit Pfeffersauce,  
Kartoffelbällchen und Salatteller* 14,90 €

113. *Schweinemedallions „Chasseur“  
mit Champignon-Rahm-Sauce, Kartoffelbällchen  
und buntem Salatteller* 16,50 €

114. *Schweinemedallions „Pariser Art“  
an einer leichten Cognac-Pfefferrahm-Sauce,  
Kartoffelbällchen und Salatteller* 16,50 €

*Vom Rind:*

115. *Rumpsteak 230 gr. mit Kräuterbutter* 19,90 €
116. *Rumpsteak 230 gr. mit Pfeffersauce* 20,60 €
117. *Rumpsteak 230 gr. mit Sauce Béarnaise* 20,60 €
118. *Filetsteak 250 gr. mit Pfeffersauce* 24,50 €
119. *Filetsteak 250 gr. mit Sauce Béarnaise* 24,50 €

*Beilagen nach Wunsch:*

*Pommes frites oder Bratkartoffeln  
oder Kartoffelbällchen und Salat*

120. *Gutsherrentopf:  
drei verschiedene Medallions  
von Schwein- und Rinderfilet  
auf Bratkartoffeln, Sauce Béarnaise,  
Spiegelei und buntem Salatteller* 21,50 €

### Pfannengerichte

121. *Großer Speckpfannekuchen  
mit Krautsalat* 9,90 €
122. *Bauernschmaus „Hofmeister Art“* 9,50 €
123. *Schweinefilet-Geschnetzeltes  
„Züricher Art“ mit frischen Champignons  
in Weißwein-Rahmsauce, Butterspätzle  
und Feldsalat in Essig-Oel-Dressing* 18,90 €
124. *Rinderfilet-Geschnetzeltes „Stroganoff“  
in Cognac-Knoblauch-Rahmsauce,  
Kartoffelplätzchen  
und buntem Salatteller der Saison* 22,90 €

### Bunte Salate auf Tellern angerichtet

125. *Salatteller „a´la Chef“  
mit Käsestreifen, Schinkenstreifen,  
Thunfisch, Brot und Aioli* 9,90 €
126. *Bunter Salatteller „Sylter Art“  
mit Flusskrebsschwänzen, Cocktailsauce,  
Brot und Aioli* 11,50 €

### Kinderteller

127. *Kleines Schweineschnitzel  
mit Pommes frites, Ketchup  
und Mayonnaise* 7,50 €
128. *Chicken Nuggets mit Pommes frites,  
Ketchup und Mayonnaise* 7,50 €
129. *Portion Butterspätzle  
mit Champignon-Rahmsauce* 5,50 €

### Desserts

#### *Das Süße zum Schluss*

130. *Gemischtes Eis:  
Bourbon-Vanille, Erdbeer, Schokolade* 3,20 €
131. *Gemischtes Eis  
mit frisch geschlagener Sahne* 3,70 €
132. *Coupe Dänemark:  
Bourbon-Vanilleeis mit Schokoladensauce  
und Schlagsahne* 4,70 €
133. *Nussknacker:  
Bourbon-Vanilleeis, Walnusseis, Walnusskerne,  
Schlagsahne, Eierlikör  
und Schokoraspel* 5,90 €

134. *Soufflé au Chocolat:  
Lauwarmes Schokoküchlein  
auf Vanillespiegel mit Walnusseis  
und Sahnetupfer* 7,50 €
135. *Gebackenes Vanilleeis auf Beerenmark  
mit Schlagsahne und Schokoladensauce* 10,50 €

*Guten  
Appetit!*

*Bitte beachten Sie auch unsere  
saisonalen Speisekarten*