

Vorspeisen

1	Rindfleischsuppe mit Markklößchen & Eierstich		3,70 €
2	Tomatencremesuppe mit Creme fraiche verfeinert		3,90 €
4	Weinbergschnecken mit Kräuterbutter überbacken dazu reichen wir Toast	½ Dzd. Dzd.	6,90 € 9,90 €
6	Fjordlachs „Klassisch“ mit Sahnemeerrettich, Toast & Butter serviert		8,50 €
7	Räucherlachs im Crepesmantel serviert auf Dijon-Kräutersauce, Salatbukett		8,90 €

Neptuns Reich

27	Victoriabarschfilet in Butter gebraten, auf Lauchgemüse, dazu Petersilienkartoffeln		13,90 €
28	Zanderfilet „Provence“ in hausgemachter Kräuterbutter gebraten, dazu Petersilienkartoffeln und ein gemischter Salat		15,50 €
25	Schollenfilets „Finkenwerder Art“ serviert mit Speckwürfeln, Butterkartoffeln und Blattsalaten in Joghurt-Dressing		14,90 €

Geflügel

- | | | |
|----|---|---------|
| 17 | „Toscana“
Spieße von der Hähnchenbrust,
auf halbwildem Reis, Dijon-Kräutersauce,
dazu Blattsalate in Balsamico-Dressing | 13,50 € |
| 32 | Putenbrust im Schinkenmantel
an Lyoner Kartoffeln, dazu
Blattsalate in Joghurt-Dressing | 12,90 € |
| 15 | Hähnchenschnitzel in der Knusperpanade
auf Portweinsauce, dazu Kroketten und
Blattsalate in Balsamico-Dressing | 11,90 € |

Aus der Schnitzelpfanne

- | | | |
|----|--|---------|
| 16 | Schweineschnitzel „Amerikanische Art“
mit geschmorten Zwiebeln und Spiegelei bedeckt,
dazu Kartoffelwedges und Kräuterquark | 11,90 € |
| 20 | Schweineschnitzel „a´la creme“
mit frischen Champignons in Rahmsauce,
dazu Pommes Frites und ein gemischter Salat | 12,50 € |
| 18 | Schweineschnitzel „Hawaii“
mit Pfirsich und Sauce Hollandaise überbacken,
Kroketten und ein Salatteller | 11,80 € |

Spezialitäten vom Grill

- | | | |
|----|---|---------|
| 30 | „Florenz“
Medaillons vom Schweinefilet im Schinkenmantel
auf Portweinsauce, dazu Bauernröstis und
Blattsalate in Balsamico-Dressing | 14,90 € |
| 35 | „Maitre d`Hotel“
Black Angus Rumpsteak mit Pommes Frites
und gemischtem Salat serviert, wählen Sie
zwischen hausgemachter Kräuterbutter oder
unserer würzigen Rotwein-Pfeffersauce | 18,90 € |
| 34 | „Escoffier“
Steak aus der Rinderhüfte mit geschmorten
Zwiebeln und Spiegelei serviert, dazu
Kroketten und Blattsalate in Joghurt-Dressing | 15,50 € |
| 36 | „Strindbergh“
Black Angus Rumpsteak mit Parmesan-
Zwiebelpüree überbacken, dazu
Kartoffelwedges und Kräuterquark
und Blattsalate in Joghurt-Dressing | 18,90 € |
| 37 | „Alt Salzkotten“
verschiedene Steaks serviert mit frischen
geschmorten Champignons, Sauce Bearnaise,
Bratkartoffeln und Speckbohnen | 16,50 € |
| 31 | „Chasseur“
Steak aus der Rinderhüfte serviert mit
frischen Champignons, Backkartoffel
und Blattsalate in Joghurt-Dressing | 15,90 € |
| 33 | „Filetpfanne“
Medaillons vom Schweinefilet
serviert mit Rotwein-Pfeffersauce,
Bratkartoffeln und Broccoli in Mandelbutter | 14,90 € |

Salatvariationen

11	Feinschmeckersalat Blattsalate in Joghurt-Dressing, dazu gegrillte Streifen von der Putenbrust, Toast & Butter	8,90 €
14	Neptunsalat Blattsalate in italienischem Dressing, mit Thunfisch, Eischeiben, Toast und Butter	7,90 €
13	Chefsalat verschiedene Salate serviert mit Schinken- Käsestreifen, Toast und Butter	6,90 €

Für den kleinen Hunger

40	Gebackener Camembert Preißelbeerbirne, Toast & Butter	5,90 €
41	„Belleville“ Steak von der Putenbrust mit Dijon-Kräutersauce , Salatgarnitur	6,80 €
47	„Schlemmerchen“ kleines Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce, Salatgarnitur	6,90 €
44	Gebackene Kartoffel serviert mit Sauerrahm und gemischtem Salat	6,50 €
45	„Rustikus“ kleines Schweineschnitzel mit geschmorten Zwiebelringen bedeckt, Salatgarnitur	5,90 €
46	Ministeak kleines Black Angus Rumpsteak , serviert mit hausgemachter Kräuterbutter und Salatgarnitur	8,50 €

Dessert

- | | | |
|----|--|--------|
| 60 | „Cup Danmark“
2 Kugeln Bourbon-Vanilleeiscreme
mit heißer Schokoladensauce | 3,80 € |
| 61 | „Früchtebecher“
Bourbon-Vanille- und Erdbeereiscreme
mit Früchten und Sahne | 4,00 € |
| 62 | „Firenze“
2 Kugeln Florentinereiscreme
auf Haselnusskrokant mit Eierlikör und Sahne | 3,90 € |
| 65 | „Eis und Heiss“
2 Kugeln Bourbon-Vanilleeiscreme
mit heißen Kirschen und Sahne | 4,20 € |
| 64 | „Crepes Suzette“
mit Cointreau-Orangensauce
und Bourbon-Vanilleeiscreme | 4,50 € |
| 63 | „Nußknacker“
Schokoladen- und Walnußeiscreme
mit Sahne und Haselnusskrokant | 2,70 € |
| 66 | „Eiskomposition Wellness“
2 Kugeln Joghurt-Pfirsicheiscreme
mit Pfirsichspalten und Sahne | 3,90 € |
| 67 | „Schwarzwaldmädel“
Schokoladen- und Bourbon-Vanilleeiscreme
mit beschwipsten Kirschen & Sahne | 3,90 € |

Empfehlungen unseres Kellermeisters

Halbtrockene Weine

Gutswein Wegeler

Riesling - Rheingau

Glas 4,20 € ½ ltr. 10,50 € Flasche 20,90 €

Bugginger Maltesergarten

Spätburgunder Weißherbst - Baden

Glas 4,00 € ½ ltr. 9,90 € Flasche 19,90 €

Trockene Weißweine

Gutswein Wegeler

Riesling - Rheingau

Glas 4,20 € ½ ltr. 10,50 € Flasche 20,90 €

Kallfelz Gutswein

Rivaner - Mosel

Glas 4,00 € ½ ltr. 9,90 € Flasche 13,90 €

Dettelsbacher Berg Rondell

Silvaner - Franken

Glas 4,20 € ½ ltr. 10,50 € Flasche 20,90 €

Pinot Grigio

Venezia Giulia

Glas 4,00 € ½ ltr. 9,90 € Flasche 19,80 €

Chardonnay

Cour de Lyon - Languedoc

Glas 4,00 € ½ ltr. 9,90 € Flasche 19,80 €

Empfehlungen unseres Kellermeisters

Rotwein –halbtrocken-

Nacker Ahrenberg

Dornfelder - Rheinhessen

Glas 4,00 € ½ ltr. 9,90 € Flasche 13,90 €

Trockene Rotweine

Chianti

Lamporecchio

Glas 4,20 € ½ ltr. 10,50 € Flasche 20,90 €

Chateau La Mourelle

Pinot Noir - Bordeaux

Glas 4,20 € ½ ltr. 10,50 € Flasche 20,90 €

Merlot

Ronchi di Villa - Venezia

Glas 4,20 € ½ ltr. 10,50 € Flasche 20,90 €

Cotes du Rhone

Pinot Noir - Reserve du Palais

Glas 4,20 € ½ ltr. 10,50 € Flasche 13,90 €

Affaltracher Salzberg

Dornfelder - Württemberg

Glas 4,20 € ½ ltr. 10,50 € Flasche 20,90 €

Löwensteiner Salzberg

Trollinger - Württemberg

Glas 4,20 € ½ ltr. 10,50 € Flasche 20,90 €