

Speisekarte

...Vor dem Essen ein Glas „Hugo“ mit frischer Minze 5,90 €

Suppen:

Tagessuppe 5,50 €

Vorspeise:

Kleiner gemischter Salatteller mit hausgemachter Essig-Öl-Vinaigrette 5,20 €

Heidschnuckenschinken mit Preiselbeersahne auf Pumpernickel an Salatbukett 10,50 €

Für unsere Kleinen:

Zwergenteller (bis 12 Jahre):

Spaghetti mit Bolognese 7,50 €

Chicken Nuggets & Pommes frites 7,60 €

Hauptgerichte:

Spaghetti mit mediterranem Gemüse 12,50 €

Großer Salatteller mit gebratenem Hähnchenbrustfilet & Knoblauchbaguette 12,90 €

Roastbeef mit hausgemachter Remoulade und Bratkartoffeln 16,80 €

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und gemischtem Salat 16,80 €

Heidschnuckenbraten – Teller, Wacholderrahmsauce mit gebratenen Champignons, grünen Bohnen, Pfirsich gefüllt mit Preiselbeeren und Kartoffelkroketten 22,80 €

Rumpsteak mit Kräuterbutter, Folienkartoffel gefüllt mit Kräuterquark und kleinem, gemischtem Salatteller 24,80 €

Fischspezialitäten:

Räucherlachs mit hausgemachtem Kräuterdip, Salat und Röstis	12,50 €
Holländische Matjesfilets mit Hausfrauensauce und Bratkartoffeln	13,80 €
Lachsforelle „blau“ aus hiesigem Gewässer mit zerlassener Butter, Sahnemeerrettich, Salzkartoffeln und grünem Salat	16,90 €
Lachsforelle „Müllerin“ aus hiesigem Gewässer mit zerlassener Butter, Sahnemeerrettich, Salzkartoffeln und grünem Salat	17,90 €

Weinempfehlung:

2016 Riesling „Volratz 1573“
trocken, Weingut Schloss Vollrads, Rheingau 5,20 €

2016 Feder Stahl, Franken
Rotwein Cuvée, trocken 0,20l 6,50 €

Dessert: „Erdbeerbecher“ Erdbeer- und Vanilleeis mit frischen
Erdbeeren & Sahne 5,90 €

Nach dem Essen ein Glas Calvados 2,40 €
Tasse Espresso 1,60 € oder Cappuccino 2,60 €