



Spezialität unseres Küchenteams

*Filetplatte nach Art des Hauses**

Das Zarteste von Rind und Schwein

*Gebratene Filetscheibchen
an Pfeffersoße⁽⁴⁾
garniert mit frischen Champignons
serviert mit Gemüse
und Bratkartoffeln*

25,90 €



Die besondere Empfehlung

*Gönnen Sie sich etwas Feines
aus unserer Region!*

Zart gebratener Hirschrücken

*auf einer feinen Wildsauce
arrangiert mit Pfifferlingen
dazu Gemüse und Kartoffelbällchen*

34,90 €

Lieferant: PERLER WILDKAMMER



Suppen

Sowohl für den kalten Winter als auch im Sommer eine Köstlichkeit!

Einfach nur gut!

Das **Süppchen** von heute
4,90 €

Rindfleischsuppe - *Zum Verlieben gut!*
mit hausgemachten Markklößchen
7,90 €

Vorspeisen

Feines **Carpaccio**
vom **luxemburgischen Rind**
mit Rucola und Oliven-Balsamico Vinaigrette
und gehobeltem Parmesan 15,90 €

Riesengarnelen geschält
ASC-zertifizierte Zucht
in Knoblauch gebraten,
serviert mit Kirschtomaten und Lauchzwiebeln 18,90 €

Schneckenpfännchen

6 Stück Schnecken
ganz aus dem Häuschen
mit hausgemachter Kräuterbutter
im Ofen überbacken 10,90 €



Herzhafte Gartensalate

<i>Portion Salat</i>	2,90 €
<i>Kleine Salatkomposition</i>	6,90 €

Großer Salatteller serviert mit

<i>... Käse- und Schinkenstreifen</i>	10,90 €
<i>... kross gebratenen Hähnchenbrustfilet</i>	19,90 €
<i>... gebratenem Lachsfilet</i>	19,90 €
<i>...geschälten Garnelen</i>	21,90 €
<i>... Rinderfiletspitzen</i>	21,90 €



Fischgenuss pur

Geschälte Garnelen **ASC-zertifizierte Zucht**

*in pikanter Tomaten-Gemüse-Soße,
hausgemachte Tagliatelle und gehobelter Parmesan*
25,90 €

Lachsfilet ⁽³⁾
*an Kokos-Curry-Soße
serviert mit frischem Gemüse
und hausgemachten Tagliatelle*
26,90 €

Gebratenes Zanderfilet
*in Zwiebelbutter
präsentiert an frischem Gemüse
gereicht mit Salzkartoffeln*
26,90 €



Vom Rind

Rumpsteak mit Zwiebeln und Kräuterbutter serviert mit frischem Gemüse und Pommes frites	24,90 €
Filetspitzen in sahniger Pfeffersoße ⁽⁴⁾ *	28,90 €
Filetsteak mit frischen Champignons arrangiert mit Gemüse, gereicht mit Bratkartoffeln	33,50 €
Pfeffersteak „Madagaskar“ Filetsteak mit Pfeffersoße ⁽⁴⁾ serviert mit Gemüse und hausgemachten Tagliatelle	33,50 €

Schlemmertraum wird serviert ab 2 Personen

Châteaubriand auf Teller angerichtet
doppelte Lendenschnitte
präsentiert mit frischem Gemüse und Champignons
gereicht mit Sauce Béarnaise,
serviert mit Bratkartoffeln
33,50 € **pro Person**

der passende Rotwein für wahre Weinliebhaber
ein filigraner, eleganter Tropfen aus 80 % Syrah und 20 % Grenache

2018er Côtes du Rhône AC
La Bastide Saint Dominique
0,75 l Flasche 32,50 € 0,25 l Karaffe 10,90 €



Vom Schwein

Paniertes Schnitzel *

arrangiert mit frischem Gemüse
Pommes frites, Salatteller

16,90 €

Paprikaschnitzel *

Pommes frites, Salatteller

17,90 €

Rahmschnitzel *

Spätzle, Salatteller

17,90 €

Schweinelendchen mit Pfefferrahmsoße (3) *

serviert mit Spätzle und feinem Gemüse

21,90 €

Schwabenpfanne

Zart gebratene **Medaillons vom Schweinefilet** *

mit Käse (2) überbacken
serviert auf Spätzle mit Rahmsoße und Salatteller
21,90 €

Eine besondere Delikatesse

Zart gebratene **Schweinefiletmedaillons** *

arrangiert mit frischen Champignons und frischem Gemüse
serviert mit Rahmsoße und mit Kroketten
21,90 €



Vom Kalb

Zürcher Rahmgeschnetzeltes *

*arrangiert mit frischen Champignons
dazu Spätzle und Salatteller*
24,90 €

*Die Klassiker – zart, saftig und in
einer feinen Weizenbrot-Panade serviert*

Wiener Schnitzel *

*arrangiert mit feinem Gemüse
dazu Pommes frites und Salatteller*
25,90 €

Cordon bleu ⁽²⁺⁵⁾

*gereicht mit frischem Gemüse
und Kartoffelbällchen*
26,90 €

Die mit * markierte Gerichte reichen wir Ihnen
gerne als kleine Portionen



Unser Geflügelangebot

Gebratenes Hähnchenbrustfilet

*mit feiner Rahmsoße
serviert mit Pommes frites
und Salatteller*
19,90 €

Gesundes aus unserer vegetarischen Küche

Hausgemachte Tagliatelle

*in pikanter Tomaten-Gemüse-Soße,
mit gehobeltem Parmesan*
18,90 €

Gemüseplatte, Salzkartoffeln *

18,90 €

Unser Gemüse wächst auf der Lisdorfer Au
Lieferant: Obst- und Gemüse-Großhandel Martin Sonnhalter

In diesen Preisen sind die gesetzliche MWST und Bedienungsgeld enthalten

Zusatzstoffklassen:

1 Konservierungsstoff - 2 Farbstoff – 3 Antioxidationsmittel – 4 Süßungsmittel –
5 Phosphat – 6 geschwefelt – 7 chininhaltig – 8 coffeinhaltig – 9 Geschmacksverstärker –
10 geschwärzt – 11 gewachst – E 250 Speck