



Liebe Freunde des Besonderen,
heute verwöhnen wir Sie mit
dem neuen Star unserer Küche

Zart rosa gebratener

Lammrücken⁽¹⁾

ohne Knochen

*mit feinen Kräutern und
Tomatenstreifen
dazu frisches Gemüse und
Bratkartoffeln*

☆☆☆

27,90 €



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

24,90 €

Zart rosa gebratener Lammrücken (1)

ohne Knochen

mit feinen Kräutern und Tomatenstreifen
dazu frisches Gemüse
und Bratkartoffeln

27,90 €



Kalte Köstlichkeiten

Portion Salat	2,50 €
Kleine Salatkomposition	5,90 €
Großer Salatteller nach Art des Hauses mit Käse- und Schinkenstreifen	9,90 €

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
6,90 €

Vorspeisen

Feines **Carpaccio** vom luxemburgischen Rind
mit Rucola und Balsamico-Vinaigrette
und gehobeltem Parmesan 13,90 €

Riesengarnelen geschält
in Knoblauch gebraten,
serviert mit feinen Kräutern 14,90 €

Schneckenpfännchen

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



Herzhafte Gartensalate serviert mit

... kross gebratenem Hähnchenbrustfilet ⁽³⁾	14,90 €
... gebratenem Lachsfilet	19,90 €
...geschälten Garnelen in Knoblauchbutter gebraten	19,90 €
... Rinderfiletspitzen	19,90 €

Gesundes aus unserer vegetarischen Küche

Gemüseplatte, Salzkartoffeln

15,50 €

Kleine Portion

12,50 €

**Unser Gemüse wächst auf der Lisdorfer Au
und wird geliefert von
Obst- und Gemüse-Großhandel Martin Sonnhalter**

Etwas Scharfes ohne Fleisch

Nudelpfanne ⁽⁹⁾ „Chinesische Art“

Tagliatelle mit knackigem Gemüse und würziger Soße
gereicht mit Salatteller

12,90 €

Unsere Weinempfehlung

Elbling trocken

der Qualitätswein unserer Region mit Charakter und viel Esprit

Weingut Ollinger-Gelz

0,2 l 4,80 €

Müller-Thurgau halbtrocken

Weingut Ollinger-Gelz

0,2 l 4,80 €



Fischgenuss pur

Geschälte Garnelen

*angerichtet mit Knoblauch-Sahnesoße,
Kräutern und Tomate
serviert auf Bandnudeln mit gehobeltem Parmesan*
19,90 €

Lachsfilet ⁽³⁾

*an Kokos-Curry-Soße
arrangiert mit frischem Gemüse
und serviert mit Basmatireis*
23,90 €

Gebratenes Zanderfilet

*in Zwiebelbutter
präsentiert mit frischem Gemüse
gereicht mit Butterkartoffeln*
25,90 €

Vera Hammes empfiehlt Ihnen

*Grauer Burgunder trocken
0,2 l Karaffe 6,90 €*

aus dem Weingut Petgen-Dahm



Vom Rind

Rumpsteak mit Zwiebeln und Kräuterbutter
serviert mit frischem Gemüse und Pommes frites 22,90 €

Bierbrauersteak
Rumpsteak mit Zwiebel-Senf-Kruste (4)
arrangiert mit Gemüse, gereicht mit Bratkartoffeln 24,90 €

Filetspitzen in sahniger Pfeffersoße (4)
präsentiert mit frischem Gemüse, serviert mit Spätzle 27,90 €

Filetsteak mit frischen Champignons
arrangiert mit Gemüse, gereicht mit Bratkartoffeln 30,90 €

Pfeffersteak „Madagaskar“
Filetsteak mit Pfeffersoße(4)
abgeschmeckt mit Creme fraiche und Cognac,
garniert mit Gemüse, serviert mit Bandnudeln 30,90 €

Schlemmertraum wird serviert ab 2 Personen

Châteaubriand
doppelte Lendenschnitte
präsentiert mit frischem Gemüse und Champignons
gereicht mit Sauce Béarnaise,
serviert mit Bratkartoffeln und Krokette

30,90 € pro Person

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

2015er Côtes du Rhône AC
La Bastide Saint Dominique
0,75 l Flasche 32,50 €
0,25 l Karaffe 10,90 €



Vom Schwein

Paniertes Schnitzel *	
<i>arrangiert mit frischem Gemüse Pommes frites, Salatteller</i>	15,50 €
Zigeunerschnitzel *	
<i>Pommes frites, Salatteller</i>	16,90 €
Rahmschnitzel *	
<i>Spätzle, Salatteller</i>	16,90 €
Schweinelendchen mit Pfefferrahmsoße ⁽³⁾ *	
<i>serviert mit Spätzle und feinem Gemüse</i>	20,90 €

Schwabenpfanne

Zart gebratene Medaillons vom Schweinefilet *	
<i>mit Käse⁽²⁾ überbacken serviert auf Spätzle mit Rahmsoße, dazu Salatteller</i>	20,90 €

Eine besondere Delikatesse

Zart gebratene Schweinefiletmedaillons *	
<i>arrangiert mit frischen Champignons und frischem Gemüse serviert mit Rahmsoße, gereicht mit Kroketten</i>	20,90 €

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



Vom Kalb

Züricher Rahmgeschnetzeltes *

arrangiert mit frischen Champignons

serviert mit Spätzle und Salatteller

21,90 €

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

Wiener Schnitzel *

arrangiert mit feinem Gemüse

dazu Pommes frites und Salatteller

23,90 €

Cordon bleu ⁽²⁺⁵⁾

gereicht mit frischem Gemüse

und Kartoffelbällchen

24,90 €

Der ideale Begleiter zu Ihrem Menü

Riesling – ein Herzensbrecher –

Abfüllung Sekthaus Gerd Petgen

0,2 l Karaffe 6,60 €

oder

von unserem französischen Nachbarn

einen wunderbaren **Bordeaux**

0,25 l Karaffe 6,20 €

Das Leben ist zu kurz, um schlechten Wein zu trinken !



Unser Geflügelangebot

Gebratenes Hähnchenbrustfilet ^(1,3)

mit feiner Rahmsoße
serviert mit Pommes frites
und Salatteller
14,50 €

Ein seltener Klassiker aus der kalten Küche

Tatar ⁽²⁾

von ausgewähltem Rindfleisch
gereicht mit Brot und Butter
15,50 €

*Nicht jeder Wein passt zu jedem Anlass,
aber zu jeder Gelegenheit passt ein Wein!*

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