



## 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 <sup>(3)</sup>	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 <sup>(9)</sup> „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** <sup>(3)</sup>

*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 23,90 €

**Bierbrauersteak**  
Rumpsteak mit Zwiebel-Senf-Kruste (4)  
arrangiert mit Gemüse, gereicht mit Bratkartoffeln 25,90 €

**Filetspitzen in sahniger Pfeffersoße** (4)  
präsentiert mit frischem Gemüse, serviert mit Spätzle 28,90 €

**Filetsteak mit frischen Champignons**  
arrangiert mit Gemüse, gereicht mit Bratkartoffeln 31,90 €

**Pfeffersteak „Madagaskar“**  
Filetsteak mit Pfeffersoße(4)  
abgeschmeckt mit Creme fraiche und Cognac,  
garniert mit Gemüse, serviert mit Bandnudeln 31,90 €

## 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  
31,90 € 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

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

## Schwabenpfanne

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

## Eine besondere Delikatesse

<b>Zart gebratene Schweinefiletmedaillons</b> *	
<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 <sup>(2+5)</sup>

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 6,90 €

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



## Unser Geflügelangebot

**Gebratenes Hähnchenbrustfilet** <sup>(1,3)</sup>  
mit feiner Rahmsoße  
serviert mit Pommes frites  
und Salatteller  
16,90 €

## Ein seltener Klassiker aus der kalten Küche

**Tatar** <sup>(2)</sup>  
von ausgewähltem Rindfleisch  
gereicht mit Brot und Butter  
16,90 €

### ***Verehrte Gäste!***

***Aus organisatorischen Gründen reichen wir Tatar nicht am  
Sonntagmittag oder am Mittag eines Feiertages***

***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