



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*

30,90 €



Suppen

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

Einfach nur gut!

Das **Süppchen** von heute

6,50 €

Rindfleischsuppe - *Zum Verlieben gut!*

mit hausgemachten Markklößchen

8,50 €

Vorspeisen

Feines **Carpaccio**

vom **luxemburgischen Rind**

mariniert mit Olivenöl-Balsamico Vinaigrette

und gehobeltem Parmesan 19,90 €

Riesengarnelen geschält

ASC-zertifizierte Zucht aus verantwortungsvoller Aquakultur

in Knoblauch gebraten,

serviert mit Kirschtomaten und Lauchzwiebeln 20,90 €

Schneckenpfännchen

6 Stück Schnecken

ganz aus dem Häuschen

mit hausgemachter Kräuterbutter

im Ofen überbacken 13,90 €



Herzhafte Blattsalate

<i>... kross gebratenen Hähnchenbrustfilet</i>	20,90 €
<i>... gebratenem Lachsfilet</i>	24,90 €
<i>...geschälten Garnelen</i>	24,90 €
<i>... Rinderfiletspitzen</i>	25,90 €



Fischgenuss pur

Geschälte Garnelen

ASC-zertifizierte Zucht aus verantwortungsvoller Aquakultur

*in pikanter Tomaten-Gemüse-Soße,
hausgemachte Tagliatelle und gehobelter Parmesan*
26,50 €

Lachsfilet ⁽³⁾

*an Kokos-Curry-Soße
serviert mit frischem Gemüse
und hausgemachten Tagliatelle*
31,50 €

Gebratenes Zanderfilet

*in Zwiebelbutter
präsentiert an frischem Gemüse
gereicht mit Salzkartoffeln*
31,50 €



Vom Rind

Rumpsteak mit Zwiebeln und Kräuterbutter

serviert mit frischem Gemüse und Pommes frites

31,90 €

Filetspitzen in sahniger Pfeffersoße ⁽⁴⁾ *

serviert mit frischem Gemüse und Spätzle

35,90 €

Filetsteak mit frischen Champignons

arrangiert mit Gemüse, gereicht mit Bratkartoffeln

38,90 €

Pfeffersteak „Madagaskar“

Filetsteak mit Pfeffersoße ⁽⁴⁾

serviert mit Gemüse und hausgemachten Tagliatelle

38,90 €

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

38,90 € **pro Person**

der passende Rotwein für wahre Weinliebhaber

ein filigraner, eleganter Tropfen aus 80 % Syrah und 20 % Grenache

2022er Côtes du Rhône « Jules Rochebonne »

Barriqueausbau A.O.C

La Bastide Saint Dominique

0,75 l Flasche 35,50 €

0,25 l Karaffe 11,90 €



Vom Schwein

Paniertes Schnitzel *	
<i>Pommes frites, Salatteller</i>	18,90 €
Paprikaschnitzel *	
<i>Pommes frites, Salatteller</i>	20,90 €
Rahmschnitzel *	
<i>Pommes frites, Salatteller</i>	20,90 €
Medaillons vom Filet mit Pfefferrahmsöße ⁽³⁾ *	
<i>serviert mit Spätzle und feinem Gemüse</i>	26,20 €

Schwabenpfanne

Zart gebratene Medaillons vom Filet *	
<i>mit Käse ⁽²⁾ überbacken</i>	
<i>serviert auf Spätzle mit Rahmsöße und Salatteller</i>	
	26,20 €

Eine besondere Delikatesse

Zart gebratene Medaillons vom Filet *	
<i>arrangiert mit frischen Champignons und Gemüse der Saison</i>	
<i>serviert mit Rahmsöße und mit Kartoffelbällchen</i>	
	26,20 €

Für Gemüsebeilage statt Salat berechnen wir 3,50 €



Vom Kalb

Zürcher Rahmgeschnetzeltes *

*arrangiert mit frischen Champignons
dazu Spätzle und Salatteller*
29,90 €

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

Wiener Schnitzel *

*arrangiert mit feinem Gemüse
dazu Pommes frites*
30,90 €

Cordon bleu ⁽²⁺⁵⁾

*gereicht mit frischem Gemüse
und Kartoffelbällchen*
31,90 €

Für Gemüsebeilage statt Salat berechnen wir 3,50 €

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



Unser Geflügelangebot

Gebratenes Hähnchenbrustfilet

mit feiner Rahmsoße
serviert mit Pommes frites
und Salatteller
21,90 €

Gesundes aus unserer vegetarischen Küche

Hausgemachte Tagliatelle

in pikanter Tomaten-Gemüse-Soße,
mit gehobeltem Parmesan
19,90 €

Gemüseplatte, Salzkartoffeln *

19,90 €

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