



## *Spezialität unseres Küchenteams*

### *Filetplatte nach Art des Hauses \**

*Das Zarteste von Rind und Schwein*

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

31,90 €



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

*an Kokos-Curry-Soße  
serviert mit frischem Gemüse  
und hausgemachten Tagliatelle*  
32,50 €

### **Gebratenes Zanderfilet**

*in Zwiebelbutter  
präsentiert an frischem Gemüse  
gereicht mit Salzkartoffeln*  
32,50 €



## Vom Rind

### **Rumpsteak** mit Zwiebeln und Kräuterbutter

serviert mit frischem Gemüse und Pommes frites

32,90 €

### **Filetspitzen** in sahniger Pfeffersoße <sup>(4)</sup> \*

serviert mit frischem Gemüse und Spätzle

35,90 €

### **Filetsteak** mit frischen Champignons

arrangiert mit Gemüse, gereicht mit Bratkartoffeln

39,90 €

### **Pfeffersteak** „Madagaskar“

Filetsteak mit Pfeffersoße <sup>(4)</sup>

serviert mit Gemüse und hausgemachten Tagliatelle

39,90 €

## 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

39,90 € **pro Person**

### **der passende Rotwein für wahre Weinliebhaber**

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

2023er Côtes du Rhône « Jules Rochebonne »

Barriqueausbau A.O.C

### **La Bastide Saint Dominique**

0,75 l Flasche 37,50 €

0,25 l Karaffe 12,50 €



## Vom Schwein

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

## Schwabenpfanne

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

## Eine besondere Delikatesse

<b>Zart gebratene Medaillons vom Filet</b> *	
<i>arrangiert mit frischen Champignons und Gemüse der Saison 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*  
30,90 €

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

### **Wiener Schnitzel \***

*arrangiert mit feinem Gemüse  
dazu Pommes frites*  
31,90 €

### **Cordon bleu <sup>(2+5)</sup>**

*gereicht mit frischem Gemüse  
und Kartoffelbällchen*  
33,90 €

**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