



## *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*

28,90 €



*Nun starten wir mit  
frischen Pfifferlingen  
in die Saison!*

*Hausgemachte Tagliatelle mit frischen Pfifferlingen  
angerichtet mit Frühlingszwiebeln und Kirschtomaten  
verfeinert mit Sahne und Parmesan*

23,90 €

\*\*\*\*\*

*Zart gebratene Medaillons vom Schweinefilet  
präsentiert an Pfifferlingen à la crème  
serviert mit Gemüse und Kartoffelbällchen*

27,90 €

\*\*\*\*\*

*Rumpsteak mit frischen Pfifferlingen  
arrangiert mit frischem Gemüse  
serviert mit Bratkartoffeln*

30,90 €



## Suppen

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

*Einfach nur gut!*

Das **Süppchen** von heute  
5,20 €

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

## Vorspeisen

Feines **Carpaccio**  
vom **luxenburgischen Rind**  
mit Rucola und Oliven-Balsamico Vinaigrette  
und gehobeltem Parmesan 17,90 €

**Riesengarnelen geschält**  
**ASC-zertifizierte Zucht**  
in Knoblauch gebraten,  
serviert mit Kirschtomaten und Lauchzwiebeln 19,90 €

*Schneckenpfännchen*

**6 Stück Schnecken**  
ganz aus dem Häuschen  
mit hausgemachter Kräuterbutter  
im Ofen überbacken 12,90 €



## *Herzhafte Gartensalate*

<i>Portion Salat</i>	2,90 €
<i>Kleine Salatkomposition</i>	7,50 €

## *Großer Salatteller serviert mit*

<i>... kross gebratenen Hähnchenbrustfilet</i>	19,90 €
<i>... gebratenem Lachsfilet</i>	23,90 €
<i>...geschälten Garnelen</i>	23,90 €
<i>... Rinderfiletspitzen</i>	23,90 €



## *Fischgenuss pur*

### **Geschälte Garnelen** **ASC-zertifizierte Zucht**

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

**Lachsfilet** <sup>(3)</sup>  
*an Kokos-Curry-Soße  
serviert mit frischem Gemüse  
und hausgemachten Tagliatelle*  
29,90 €

**Gebratenes Zanderfilet**  
*in Zwiebelbutter  
präsentiert an frischem Gemüse  
gereicht mit Salzkartoffeln*  
29,90 €



## Vom Rind

<b>Rumpsteak</b> mit Zwiebeln und Kräuterbutter serviert mit frischem Gemüse und Pommes frites	26,90 €
<b>Filetspitzen</b> in sahniger Pfeffersoße <sup>(4)</sup> *	30,90 €
<b>Filetsteak</b> mit frischen Champignons arrangiert mit Gemüse, gereicht mit Bratkartoffeln	35,90 €
<b>Pfeffersteak</b> „Madagaskar“ Filetsteak mit Pfeffersoße <sup>(4)</sup> serviert mit Gemüse und hausgemachten Tagliatelle	35,90 €

## 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  
35,90 € **pro Person**

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

2020er Côtes du Rhône AC  
La Bastide Saint Dominique  
0,75 l Flasche 35,50 €      0,25 l Karaffe 11,90 €



## Vom Schwein

### **Paniertes Schnitzel** \*

arrangiert mit frischem Gemüse  
Pommes frites, Salatteller

17,90 €

### **Paprikaschnitzel** \*

Pommes frites, Salatteller

19,90 €

### **Rahmschnitzel** \*

Spätzle, Salatteller

19,90 €

### **Medaillons vom Filet** mit Pfefferrahmsauce <sup>(3)</sup> \*

serviert mit Spätzle und feinem Gemüse

24,90 €

## Schwabenpfanne

### Zart gebratene **Medaillons vom Filet** \*

mit Käse <sup>(2)</sup> überbacken  
serviert auf Spätzle mit Rahmsauce und Salatteller  
24,90 €

## Eine besondere Delikatesse

### Zart gebratene **Medaillons vom Filet** \*

arrangiert mit frischen Champignons und frischem Gemüse  
serviert mit Rahmsauce und mit Kartoffelbällchen  
24,90 €



## Vom Kalb

### **Zürcher Rahmgeschnetzeltes** \*

*arrangiert mit frischen Champignons  
dazu Spätzle und Salatteller*  
26,90 €

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

### **Wiener Schnitzel** \*

*arrangiert mit feinem Gemüse  
dazu Pommes frites und Salatteller*  
27,90 €

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

*gereicht mit frischem Gemüse  
und Kartoffelbällchen*  
28,90 €

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