

Suppe - Salate - Vorspeisen

€

Kraftbrühe mit Flädle	5,20
Karotte-Ingwer-Suppe	5,80
Beilagensalat frische Blattsalate, Tomate, Radicchio, Salatgurke	4,90
Frischer Gurkensalat mit Essig und Öl	4,60
Großer gemischter Salatteller frische Blattsalate, Tomate, Chicoree, Radicchio, Salatgurke, Ei	10,60
mit Schafskäse und Oliven	13,80
mit Thunfisch und Oliven	13,80
Geflämmter Ziegenkäse mit Wildkräutersalat mit Datteln, Walnüssen in Honig-Senf-Dressing	15,60
Rinderfiletspitzen an Wildkräutersalat in Honig-Senf-Dressing	20,80

Alle Salate werden mit hausgemachtem Dressing und Baguette serviert

Hauptgerichte

Zwei Berliner Currywürste, ohne Darm, mit scharfen Zwiebeln, Krautsalat und Pommes frites	9,90
Beefsteak a la Meyer große, hausgemachte Boulette mit Schmorzwiebeln, Spiegelei und Kartoffelstampf	10,90
Frische Tagliatelle	11,80
mit Blattspinat, Kirschtomaten, Rucola, würziger Tomatensauce mit einem Hauch Knoblauch	
mit Schafskäse	13,50
mit einem Dutzend Großgarnelen	20,40
Drei Hausgemachte Königsberger Klopse in Kapernsauce, mit Petersilienkartoffeln und Gewürzgurke	12,90
Roastbeef rosa gebraten mit hausgemachter Sauce Remoulade, Bratkartoffeln und Salatbouquet	15,90
Kalbsleber „Berliner Art“	16,80
in Butter gebraten, mit Apfelingeln, Schmorzwiebeln und hausgemachtem Kartoffelstampf	
Hausgemachte Rinderroulade, gefüllt mit magerem Speck, Zwiebel und Delikatessgurke, dazu Apfelrotkohl und Salzkartoffeln	17,80
Braumeisterpfanne	17,80
Drei Schweinefilets vom Grill mit Champignons in Rahm, Mandelbrokkoli und Bratkartoffeln	

Flammkuchen

Flammkuchen „Elsässer Art“ mit Creme fraiche, Speck, Zwiebeln und Frühlingslauch	10,50
Flammkuchen „Caprese“ mit Creme fraiche, Kirschtomaten, Mozzarella, Basilikum Pesto und Rucola	12,90
Flammkuchen „Andaluz“ mit Creme fraiche, Oliven, Kirschtomaten, Seranoschinken und Rucola	13,90

Schnitzel vom Schwein und Kalb

Großes paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites, Krautsalat und Zitronenecke	14,80
Hamburger Schnitzel „Wiener Art“ mit Spiegelei, Krautsalat und Kartoffel-Gurkensalat	15,80
Jägerschnitzel „Wiener Art“ mit Champignons in Rahm und knusprigen Bratkartoffeln	16,80
Kalbsschnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat, Zitronenecke und Preiselbeeren	21,90

Unsere Bratkartoffeln werden mit Speck und Zwiebeln zubereitet

Rumpsteaks vom argentinischen Weidelandbullen

Rumpsteak (ca.250g) mit Kräuterbutter, Pommes frites und gemischtem Salat	23,90
Zwiebelrostbraten vom Rumpsteak (ca. 250g) mit Dijon-Senf, Schmorzwiebeln, Krautsalat und knusprigen Bratkartoffeln	23,90
Rinderfiletspitzen in Dijon-Senfsauce, mit Champignons in Rahm, Kartoffelkroketten und einem Beilagensalat	23,80

Fisch

Zwei Matjesfilets aus dem Aalrauch, mit Hausfrauensauce und Salzkartoffeln	13,90
Zwei Rotbarschfilets gebraten, mit Kartoffel-Gurkensalat und Zitronenecke	14,20
Garnelenpfanne „a la Toscana“ Ein Dutzend Großgarnelen in würziger Knoblauch-Kräuterbutter, dazu Baguette	15,90
In Butter gebratenes Zanderfilet mit Kartoffel-Gurkensalat und Zitronenecke	16,90
Zwei Lachsforellenfilets vom Grill mit Sauce Hollandaise, frischem Gurkensalat und Dillkartoffeln	17,50

Desserts

Zwei Eierpfannkuchen mit Kirschfüllung , Vanillesauce und Schlagrahm	4,90
Kaiserschmarrn mit Rosinen, Mandeln, Pflaumenkompott und Schlagrahm	5,90
Warmer Bayrischer Apfelstrudel auf Vanillesauce, mit Schlagrahm	5,90
Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern und Schlagrahm	6,20

Informationen zu allergenen Inhaltsstoffen finden Sie in einer separaten Karte. Bitte fragen Sie unser Service Personal.