

## Vorspeisen

### *Rindercarpaccio auf knackigem Rucolasalat*

fein gewürzt mit Steinsalz und buntem Pfeffer aus der Mühle,  
aromatisiert mit einem Basilikum Öl und Balsamico,  
obenauf frisch geriebener Parmesan und würzige Oliven

**9,90 €**  
davon 1,58€ MwSt.



### *Gebackene Champignons*

in Semmelpanade mit Knoblauchmayonnaise  
und Toast

**6,90 €**  
davon 1,10€ MwSt.

### *Seafood Teller*

knackige Blattsalate mit japanischem Erdnussdressing,  
umlegt mit hausgebeizten Räucherlachsscheiben,  
mit Honig-Mohn-Senf marinierten Black -Tigergarnelen  
und angebratenen Fjordlachsstreifen „Nordic Flair“

**13,90 €**  
davon 2,22€ MwSt.



### *Mozzarella Especial*

Marinierter Mozzarella mit Feldsalat,  
Passionsfruchtdressing und Honig verfeinert

**5,40 €**  
davon 0,86€ MwSt.

## Suppen



### *Mediterrane Gemüserahmsuppe*

aus frischem Gemüse und Kräutern  
-der Duft nach Sommer liegt in der Luft-

**4,90 €**

davon 0,78€ MwSt.

### *Curry – Cocos – Suppe*

duftend nach Obst und exotischen Gewürzen  
- ein Hauch von Orient -

dazu als Highlight:

ein mariniertes Hähnchenbrustfilet in der Holzklammer

**6,30€**

davon 1,01€ MwSt.



## Salate

### *Gemischter Salatteller*

mit frischen Salaten der Saison

**4,50 €**

davon 0,72€ MwSt.

### *Fitnesssteller*

knackige Salate umlegt mit reichlich frischem Obst,  
dazu Sauerrahmdressing und Streifen von gegrilltem Putenbrustfilet,  
als Beilage ein ofenfrisches, knuspriges Fitnessbrötchen

- auch vegetarisch möglich

**12,50€**

davon 2,01€ MwSt.

**9,50 €**

davon 1,52€ MwSt.

## Pasta & Vegetarisches



### *Tagliolini Mediterran*

feine Bandnudeln mit frischem mediterranen Gemüse,  
obenauf frisch geriebener Parmesan  
(laktosefrei möglich)

**9,80 €**  
davon 1,56€ MwSt.



### *Mangold – Pfannkuchlein*

zwei Pfannkuchen mit einer Füllung aus Mangold, Walnüssen,  
frischen Kräutern, Parmesan und Crème fraîche,  
gratiniert mit Sauce Hollandaise & frisch geriebenem Gouda

**12,90 €**  
davon 2,06€ MwSt.

• gerne auch als Vorspeise oder  
für den kleinen Hunger als halbe Portion

**9,50 €**  
davon 1,52€ MwSt.

### *Maccaroni in Parmesan-Basilikumsoße*

mit Kirschtomaten, Pinienkernen und Rucola und einem  
hausgebeizten Lachssteak

**13,90€**  
davon 2,22€ MwSt.

• auch vegetarisch: ohne Lachssteak

**9,50€** davon 1,52€ MwSt.

## Schnitzel

### *Truthahn Sahneschnitzel*

mit einer lauwarmen Rahmsauce aus Schmand und Sauerrahm,  
mit frischen Kräutern und gebratenen Champignons,  
dazu Kroketten

**12,90€**

davon 2,06€ MwSt.

*Unsere Sauce ist ohne Fertigprodukte  
aus eigener Herstellung.*

### *Schweineschnitzel Jäger Art*

mit einer Rahmsauce aus frischen Champignons,  
dazu Pommes frites

**12,90€**

davon 2,06€ MwSt.

## Fisch

### *Leichtes Lachssteak*

norwegisches Lachssteak von hervorragender Qualität  
- hausgebeizt und geräuchert –  
kurz und scharf angebraten zum Verstärken der Aromen,  
außen mit dem Charakter eines gebratenen Lachses  
und im Herzen eines Räucherlachses,  
auf Bandnudeln und einer Riesling Rahmsauce

**19,90€**

davon 3,18€ MwSt.

### *Zartes Kabeljaufilet*

sehr gute Qualität (Wildfang),  
mehliert und in Butter gebraten,  
an einer Dill-Rahmsauce,  
spritzig mit Carl Loewen Riesling abgeschmeckt,  
dazu duftender Basmatireis

**17,80€**

davon 2,84€ MwSt.

*Unsere Soße ist ohne Fertigprodukte  
aus eigener Herstellung.*

## Steaks

### *Steak Haus–Hofmeister*

beide Steaks ordentlich gereift, auf dem Grill medium gebraten,  
mit einer herzhaften Garnitur und hausgemachter Kräuterbutter,  
dazu Steakhaus Pommes

**200g Rumpsteak 20,90€ oder 300g Hüftsteak 21,90€**

davon 3,34€ MwSt.

### *200g Rumpsteak nach Hirten Art*

- mediterrane Einflüsse würzig vereint –  
auf Streifen gebratenem Hirtenkäse mit frischen Kräutern  
und Pfefferbeeren in zerlassener Kräuterbutter,  
dazu leckere Tagliatelle

**22,50€**

davon 3,59€ MwSt.

### *200g Rumpsteak mit Whisky Pfeffer Soße*

gut gereiftes Steak mit aromatischer Whisky Pfeffer Soße,  
dazu leckere Krokette

**22,50€**

davon 3,59€ MwSt.

### *Lammhüftsteak Provenzalisch (sehr zart)*

mit provenzalischen Gewürzen mariniert,  
auf einer kräftigen und vollmundigen Soße im französischen Style angerichtet,  
dazu Kartoffelspalten und Bohnenbündchen

**19,70€**

davon 3,15€ MwSt.

## Weitere Fleischgerichte

### *Esse Schlemmerpfännchen*

3 kleine Steaks vom Schwein und vom Rind  
auf hausgemachten Spätzle angerichtet, dazu zweierlei Soßen  
und eine Broccoli Garnitur

**16,90€**  
davon 2,70€ MwSt.

### *Schweizer Sahnendchen*

Schweinefilet vom Grill mit Champignons,  
Sauce Hollandaise und Käse überbacken,  
dazu Kroketten

**15,90€**  
davon 2,54€ MwSt.

### *Kängurufilet*

Kängurufilet ist ein sehr zartes und dunkles Fleisch,  
aromatisch im Geschmack und wird nur mit Salz  
und frisch gemahlenem Pfeffer gewürzt -  
überbacken mit rosa Pfefferschaum,  
dazu Herzoginkartoffeln

**18,80€**  
davon 3,- € MwSt.

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unseren Service.

Einen angenehmen Aufenthalt wünschen *Mario Riffert* und Team