

Vorspeisen / Starter

Suppe des Tages € 6,00
Soup of the day

Matjesfilet € 10,50
mit Rote Bete Tatar und geröstetem Weizenbrot
Herring fillet
with beetroot and toasted wheat bread

Tomatensalat € 7,00
mit Feta und Rucola
Tomato salad
with feta and rocket salad

Hauptgerichte / main dishes

Gebrautes Rumpsteak € 25,50
mit Rosmarinkartoffeln und einer bunten Gemüsepfanne
Fried rump steak
with rosemary potatoes and mixed vegetables

Wiener Kalbsschnitzel € 22,50
mit Preiselbeeren, hausgemachtem Gurkensalat
und Bratkartoffeln mit Zwiebel und Speck
Viennese veal escalope
with cranberrys, homemade cucumber salad
and fried potatoes with bacon and onions

Gebrautes Lammfilet auf Kartoffelpüree mit € 25,50
gemischtem Pilzen
Roasted lamb fillet
on mashed potatoes with mixed mushrooms

Fisch / fish

Gebratenes Zanderfilet € 22,50
auf Rote Bete Risotto und Kurkumaschaum
Fried pike-perch fillet
on beetroot risotto an turmeric foam

Gebratenes Lachsfilet € 22,50
mit cremigen Perlgraupen und Porreegemüse
Fried salmon fillet
with creamy pearl barley and leek

Vegetarische Gerichte / vegetarian

Spinat-Ravioli € 15,50
mit cremiger Käsesauce und Cherrytomaten
Spinach ravioli
with creamy cheese sauce and cherry tomatoes

Dessert

Schokoladen Crème brûlée € 8,00
mit fruchtiger Roter Grütze
Chocolate creme brulee
whit fruit red fruit jelly

Kugel Eis € 2,00
Sorten erfragen Sie bitte beim Servicepersonal
Scoop of ice cream
Ask the staff