

Zum Auslöffeln...



... unsere Suppen

*R*inderkraftbrühe „Surf&Turf“ mit Gemüsejulienne und Hummerflädle

5,80 €

*B*loody-Mary-Suppe mit Pesto

5,60 €

Zum Aufgabeln...



... kleine Köstlichkeiten

*W*interliche Blattsalate in Kartoffel-Walnussdressing mit Sherry verfeinert

mit gerösteten Nüssen und dazu wahlweise...

... Lammrückenstreifen

... Rinderfiletstreifen

... Lachswürfel und Garnele

14,90 €

... Geflügelbruststreifen

11,90 €

*G*eflügelbrustfilet auf Steckrüben-Apfel-Risotto mit Zuckerschotenpesto

9,90 €

*S*chweinemedaille und Garnele am Spieß auf altdeutschem Linseneintopf

mit Chili-Balsamicoschalotten und Kartoffelrösti

11,80 €

Zum Genießen...



... unsere Hauptgänge

*S*chweinefilet im Ganzen gebraten auf Bohnengemüse
mit roten Zwiebeln, Nüssen und Speck an Dunkelbier-Sabayone und Bratkartoffeln
17,50 €

*T*ournedos vom Rinderfilet an Oxford-Sauce
auf glasierten Möhren-Spitzkohlgemüse und schwarze Bandnudeln
24,20 €

*L*ammrücken unter der Kräuterkruste an Knoblauchjus
auf provencialischem Ofengemüse und Kartoffelgratin
22,80 €

*P*ariser Rumpsteak an kräftiger Rotweinsauce
mit Kartoffelplätzchen und winterlichen Blattsalaten
20,50 €

*K*nurrhahn, gebraten, an Estragonschaum
auf Möhren-Spitzkohlgemüse und schwarzen Bandnudeln
16,40 €

*F*ilet vom schwarzen Kabeljau im Speckmantel an Petersilienwurzelsauce
auf provencialischem Ofengemüse und Kartoffelgratin
17,80 €

*U*nser Motto ist „aus hiesigen Landen frisch auf den Tisch“.

*D*a wir ausschließlich hochwertige Produkte verwenden und diese frisch zubereiten,
kann es unter Umständen zu kleineren Wartezeiten kommen,
hierfür bitten wir um Ihr Verständnis.

Zum Genießen...



... unsere Steaks (jeweils 250g)

*R*umpsteak € 19,80

*S*chweinefilet € 16,80

*L*ammrücken € 21,90

*R*inderfilet € 24,90

*H*ähnchenbrustfilet € 13,50

Jedes Steak wird serviert mit:
Basilikumbutter, deftigen Bratkartoffeln **oder** gebackenen Kartoffelspalten
und winterlichen Blattsalaten in weißem Balsamico-Dressing

und zum immer wieder Genießen...



... unsere Klassiker

*A*mmenländer Grünkohl mit Pinkel, Kochwurst, Kasseler und Speck
dazu reichen wir wahlweise Salzkartoffeln oder Bratkartoffeln
12,50 €

„*F*riesenteller“

Räucheraal, Nordseekrabben und zarte Matjesfilet mit Kräuterröhrei und Bratkartoffeln
16,20 €

„*L*ollhaus Schnitzel“ mit Champignons, Schinkenstreifen und Käse überbacken,
dazu deftige Bratkartoffeln und Salate der Saison
12,50 €

Zum guten Schluss...

... Süßes zum Verlieben

*D*unkles Schokoladenmousse mit Sanddorn
nach Schwarzwälder Art mit Nougateis
6,90 €

*K*aramellierte Äpfel an Rosmarin-Vanille-Parfait
und Orangen-Sabayone
7,40 €

3 Kugeln zartschmelzendes Eis mit Sahne
€ 4,00
ohne Sahne
€ 3,60

*C*oppa della casa
Gemischtes Eis mit Sahne und verschiedenen Saucen, Fruchtsalat und Eierlikör
€ 5,50

*A*maretto-Becher
Milcheis, Sahne, Amarettolikör und Amarettini
€ 4,80

*R*ote-Grütze-Becher
Vanilleeis und Sahne auf hausgemachter Rote Grütze
€ 4,80

*F*riesen-Becher
Vanilleeis und Sahne auf Rumrosinen
€ 4,80



Unsere besondere Empfehlung...

... zum Schlemmen

Unser Menü

*R*inderkraftbrühe „Surf&Turf“

mit Gemüsejulienne und Hummerflädle



*S*chweinefilet im Ganzen gebraten

auf Bohngemüse mit roten Zwiebeln, Nüssen und Speck
an Dunkelbier-Sabayone und Bratkartoffeln

oder

*K*nurrhahn, gebraten,

an Estragonschaum

auf Möhren-Spitzkohlgemüse und schwarzen Bandnudeln



*D*unkles Schokoladenmousse

mit Sanddorn nach Schwarzwälder Art
mit Nougateis

26,90 €