



Vorspeisen

Tagessuppe

7,00 €

bitte beim Personal erfragen

gebackener Camembert

8,00 €

mit Preiselbeer-Dip und Salatbeilage

hausgemachtes Würzfleisch

aus Pute und Schwein, mit Champignons,

Klein 7,50 €

überbacken mit Gouda

Groß 8,50 €

bunter Salat der Saison

Klein 7,50 €

Variation von Blattsalaten

Groß 9,50 €

mit Balsamico- Orangendressing

zusätzlich wählbar:

* gegrillte Hähnchenbrust

7,00 €

* warmer Ziegenkäse

6,00 €

* gebackene Briecken

5,00 €

Eine Beilagenänderung ist bei allen Gerichten gern machbar!

Dafür erheben wir ein Entgelt von 2,00 €.



auptspeisen

Rinderroulade

24,00 €

an Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

Gulasch

18,00 €

dazu pikantes Sauerkraut und böhmische Knödel

Hähnchenbrust im Speckmantel

22,50 €

2 zarte Filets, umwickelt mit krossem Speck, abgeschmeckt
mit buntem Pfeffer, serviert mit Rosmarinkartoffeln, abgerundet mit
einem feinem Basilikum-Pesto

Rostbrät'l

21,50 €

an gebräunten Zwiebeln mit Bratkartoffeln und Salatbeilage

Neuwürschnitzer Sülze

17,00 €

an gebräunten Zwiebeln mit Bratkartoffeln und Salatbeilage

aus'n Meer

Wolfsbarschfilet

21,00 €

auf Senfsoße, dazu Kartoffelstampf und Salatbeilage

typisch Arzgebergisch

Buttermilchgetzen

16,00 €

Wahlweise: herzhaft

mit Kräuterdip und Dörnthaler Leinöl

oder süß

mit Apfelmus und Zucker/Zimt

Änderung vorbehalten!!

für de' Vegetarier

Spinatknödel

17,50 €

auf Waldpilzrahm mit Ruccola und gehobeltem Parmesan

was mer mit de' Finger isst...

Sepia-Burgerbun

20,00 €

gefüllt mit saftigem Rindfleischpatty, mit Käse überbacken, Guacamole, BBQ-Soße, knackigem Blattsalat, Gewürzgurke, Tomaten und Bacon

Hähnchen-Burger

20,00 €

gefüllt mit saftiger Hähnchenbrust, Preiselbeerdip, BBQ-Soße, knackigem Babyspinat, warmen Ziegenkäse

saftige Schweinerippchen

22,00 €

24 Stunden mariniert und butterzart geschmort, vollendet mit einer würzig-süßen BBQ-Glace, dazu traditioneller

zu allen Fingergerichten reichen wir Krautsalat

Wer's schafft:

Portion Steakhousepommes oder

Portion Süßkartoffelpommes

3,50 €

Beilagensalat

5,00 €





desserts

Für de' Süßen

Grütze aus frischen Beeren

geschichtet auf einen Keksboden, mit Vanillesoße

6,50 €

warmer Apfelstrudel aus gezogenem Teig

auf Vanillesoße, garniert mit Vanilleeis und süßer Sahne

7,50 €

Schokolawa

dazu frische Beeren und Schokoladentopping

6,00 €

Eiskaffee oder Eisschokolade

dazu Vanilleeis, getoppt mit Sahne

4,50 €

Stück Kuchen nach Tagesangebot

Sorte verrät Ihnen das Personal

3,80 €