

Vorspeisen - Suppen

Carpaccio vom Rinderfilet auf Rucola-Balsamico mit gehobeltem Parmesan

Carpaccio from beef fillet in balsamic marinade with cherry tomatoes and rucola

12,90 €

Burrata auf Tomatencarpaccio mit gerösteten Cashewkernen

Burrata with tomato carpaccio with roasted cashew nuts

11,90 €

Rinderkraftbrühe „Celestine“

mit Pfannkuchenstreifen

Beef consommé "Celestine" with pancake strips

5,90 €

Sellerie-Birnen-Cremesuppe mit gebratener Blutwurst

Celery-pear-creme soup with grilled blood sausage

6,90 €

Salat & Pasta

**Gemischter Blattsalat mit Zitronen-Senf-Vinaigrette dazu in Chili und Knoblauch
gebratene Wildfanggarnelen und ofenfrisches Baguette**

*Mixed salad with lemon and mustard vinaigrette and wild prawns fried in chilli and garlic
served with freshly baked baguette*

16,90 €

**Gemischter Rohkostsalat mit verschiedenen Filetstreifen (Schwein, Huhn, Rind)
mit Hausdressing und ofenfrischem Baguette**

*Mixed raw vegetable salad with different fillet strips (pork, chicken, beef)
with house dressing and freshly baked baguette*

16,90 €

**Bandnudeln mit getrockneten Tomaten, schwarzen Oliven und Kirschtomaten
in Knoblauchöl gebraten, mit gegrillten Streifen vom Rinderfilet mit
mariniertem Rucola und gehobeltem Parmesan**

*Tagliatelle with dried tomatoes and black olives fried in garlic oil,
served with grilled stripes of scotch fillet and rocket salad*

16,90 €

Vegitarisch & Vegan

„Vegi“

**Semmelknödel auf Pilzragout
mit gebackenem Rucola dazu ein Salat vom Buffet**

*Bread dumplings on mushroom ragout
with baked arugula and a salad from the buffet*

13,90 €

„Vegan“

**Knackiges Gemüse aus dem Wok mit pikanter asiatischer Sauce
serviert mit Basmati-Reis**

*Knackiges Gemüse aus dem Wok mit pikanter asiatischer Sauce
serviert mit Basmati-Reis*

16,90 €

Wahlweise mit:

gegrillten Garnelen / *grilled prawn shrips*

21,90 €

gegrillten Kikok-Hähnchenbruststreifen / *grilled chicken stripes*

18,50 €

Kleines

**Schweinefiletmedaillons mit Champignons und Sauce Bearnaise,
Kartoffelröstis und Salatteller**

*medaillons of pork fillet with fresh mushrooms and sauce bernaise,
served with fried potato pancakes and a salad*

18,90 €

**Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, gebackener Petersilie, Vollkornbrot,
Toast und Butter**

Baked camembert with cranberries, parsley, whole wheat bread toast and butter

12,50 €

Pizza

	20cm	28cm
"Margherita" mit Tomatensauce und Käse	5,00 €	7,50 €
"Thunfisch" mit Tomatensauce, Käse, Thunfisch	6,50 €	8,90 €
"Hawaii" mit Tomatensauce, Käse, Schinken, Ananas, Preiselbeeren	6,50 €	8,90 €
"Schinken" mit Tomatensauce, Käse, Schinken	6,50 €	8,90 €
"Salami" mit Tomatensauce, Käse, Salami	6,50 €	8,90 €
"Don Peppi" mit Tomatensauce, Käse, Salami, Schafskäse, Peperoni	7,50 €	9,90 €
"Serrano Schinken" mit Tomatensauce, Käse, Serrano Schinken, Rucola, Parmesan	7,90 €	10,90 €
"Funghi" mit Tomatensauce, Käse, Champignons	6,50 €	8,90 €
"Tomate-Mozzarella" mit Tomatensauce, Käse, Tomaten, Mozzarella	6,50 €	8,90 €
"Quattro Formaggi" mit Tomatensauce, Mozzarella, Brie, Ziegenkäse, Blauschimmelkäse	9,90 €	12,90 €
"Diablo (scharf hot)"  mit Tomatensauce, Käse, scharfe Salami, scharfe Peperoni	6,50 €	8,90 €
"Scampi" mit Tomatensauce, Käse, gebratenen Garnelen, frischer Spinat	12,90 €	15,90 €
"Surf & Turf" mit Tomatensauce, Käse, gebratenen Streifen vom Rinderfilet und Garnelen	13,90 €	16,90 €

Traditionell

**Cordon Bleu vom Schweinerücken mit Schinken und Käse gefüllt dazu
Pommes frites, Preiselbeeren und buntes Gemüse**

*Cordon Bleu pork fillet filled with cheese and ham, served with french fries,
Cranberries and mixed vegetables*

20,90 €

**Schweineschnitzel "Zur Post" mit frischen Champignons, Sauce Hollandaise,
Bratkartoffeln, Salatteller**

*„Schnitzel zur Post" pork schnitzel with fresh mushrooms, sauce hollandaise,
fried potatoes and a salad dish*

19,90 €

„Thai-Gemüse-Curry“

**Streifen vom Kikok-Hähnchenbrustfilet im Paprika-Chips-Mantel
mit Wok Gemüse und Curry-Rahm-Sauce dazu Kokos-Reis**

*"Thai vegetable curry"
Strips of Kikok chicken breast fillet wrapped in paprika chips
with wok vegetables and curry cream sauce with coconut rice*

19,90 €

**Schweineschnitzel "Zigeuner Art" in pikanter Paprika-Zwiebelsauce
dazu Pommes frites, Salatteller**

*Pork schnitzel „Gipsy style“ in a spicy pepper and onion sauce,
served with french fries and a salad dish*

19,80 €

**Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken in Butterschmalz gebraten mit
Zitrone und Preiselbeeren dazu Pommes Frites, Salatteller**

*Viennese veal cutlet with lemon and cranberries
served with French fries and a salad dish*

23,90 €

**Steak vom Iberico-Schweinerücken mit Senfkruste überbacken
an Rahmsauce dazu Süßkartoffelpüree und Spitzkohlgemüse**

*Steak of the Iberico pigs back with mustard crust
and garlic sauce, sweet potato mash and a salad dish*

21,90 €

Vesper

**Norwegischer Rauchlachs an hausgemachten Reibeküchlein
und Sour-Cream serviert**

*Norwegian smoked salmon on homemade grated cakes
served with sour cream*

15,90 €

"Strammer Max" Brot mit rohem Schinken, Mettwurst und drei Spiegeleiern

Bread with meat and ham and three fried eggs

12,90 €

Steaks

Argentinisches Rumpsteak 270g

"Holzfäller Art" mit Kräuterbutter und Meerrettich, Salatteller

Lumberjack style" with herb butter, horseradish and salad

27,90 €

„Hacienda“ mit Schmorzwiebeln, Speckscheiben, Meerrettich, Salatteller

"Hacienda" with braised onions, slices of bacon, horseradish, salad plate

28,90 €

"Küchenchef" mit Senfkruste gratiniert, auf Knoblauch-Sahnesauce, Salat

"Chef's steak" coated with mustard served with garlic sauce and salad

28,90 €

Rinder-Filetsteak 270g „Pariser Art“ mit Cognac-Pfeffer-Rahmsauce, Salat

Filetsteak 270g „French style“

served in pepper sauce with salad and grilled tomato

31,90 €

Zu den Steaks wählen Sie bitte eine der folgenden Beilagen:

Kartoffelkroketten, Pommes frites, Bratkartoffeln, Kartoffelspalten

Butterspätzle, Ofenkartoffel mit Kräuterquark

*Potato crouquettes, french fries, fried potatoes, wedges,
baked potato with sour cream*

Dessert

Trilogie von Pistazie

Pistachio trilogy

Eis / Mousse / Creme Brûlée

6,50 €

Creme Brûlée

von der Tonka Bohne mit hausgemachten Snickers Eis

of the Tonka bean with homemade Snickers ice cream

6,50 €

„Süßer Abschluss“

Überraschungs-Dessert mit Espresso

Surprise dessert with espresso

5,90 €

„Eiscreme“

pro Kugel 1,10 € extra Sahne 0,50 €

Unsere Sorten:

Vanille | Erdbeere | Schokolade | Pistazie | Snickers

Vanilla | Strawberry | Chocolate | Pistachio | Snickers

„Sorbets“

pro Kugel 2,00 €

Unsere Sorten: Himbeere & Zitrone

Raspberry & lemon