

Zu Beginn und für den kleinen Hunger...

Kleiner, bunter Jahreszeitensalat mit Tomate, Paprika und Gurke in Joghurt-Kräuterdressing		8,50 €	G,K
Asiatischer Glasnudelsalat mit buntem Gemüse, Sprossen, Koriander und gerösteten Erdnüssen		13,50 €	E
Cremiger Burrata, die Frischkäsespezialität aus Italien auf frischen Strauchtomaten und mariniertem Wildkräutersalat		15,50 €	
Carpaccio vom südamerikanischen Rind mit knackigem Rucola, eingelegten Oliven und gehobeltem Parmesan		17,50 €	G, H, 1, 3, 6
Zu allen Vorspeisen servieren wir Ihnen ofenfrisches Baguette.			A, L

Unsere hausgemachten Suppen...

Kräftige Bouillon vom Suppenhuhn mit feinem Gemüse und Griesklößchen		9,00 €	A1, C, G, I
Geeistes Joghurt-Gurkensüppchen mit mariniertem Hirtenkäse		9,00 €	G

Unsere Kalte Küche empfiehlt zur Vesperzeit...

„Caesar Salad“ mit gebratener Hähnchenbrust knackiger Romanasalat im klassischen Dressing mit Kirschtomaten, Croûtons und Parmesanchip serviert mit frischem Steinofenbaguette		17,50 €	A1, D, G, K, L
Scharfe Sache saftiger Schweinebraten von unserem Fleischer auf gerösteten Brotscheiben, serviert mit Gewürzgurke, Bautz´ner Senf und Meerrettich		17,00 €	A, G, K, 2, 9
Dreierlei Käse vom Burkhardtsdorfer Rösslerhof gereifter Heukäse, kräftiger Bergkäse und Kräuterkäse mit Weintrauben, Feigensenf, Landbutter und Brotauswahl		18,50 €	A, G, H, K

Verehrte Gäste! Die geforderten Angaben zu Allergenen können Sie jederzeit
in einem gesonderten Verzeichnis nachlesen. Unser Personal ist Ihnen dazu gern behilflich!

Unsere Klassiker – bekannt, beliebt, gefragt...

Vegane Rote Bete-Puffer an Kichererbsen-Kartoffel-Curry		15,80 €	A1,C,F,G,H,I,K
Gratinierte Paprikaschote mit Hirtenkäsefüllung auf fruchtiger Tomatensoße, an Safranreis		16,50 €	G
Zart geschmorte Schweinskopfbäckchen in Thymianjus, an Brokkoliröschen und hausgemachten Semmelknödeln		24,50 €	A1,C,G,H,I
Putensteak gefüllt mit getrockneten Tomaten und Frischkäse auf buntem Paprikagemüse und Drillingskartoffeln mit Rosmarin		24,80 €	A1,G,L,3
Rinderroulade nach „Hausfrauen Art“ klassisch serviert mit Apfelrotkohl und gekochten Klößen in Semmelbutter		25,80 €	A,G,2,3

... von der heißen Grillplatte

Medaillons von der Hähnchenbrust mit Strauchtomaten und Mozzarella gratiniert		21,80 €	A1,G
Zarte Schweinelendchen unter der Kräuter-Frischkäsehaube		22,80 €	A1,G
Rumpsteak vom südamerikanischen Weiderind 200g mit dem typischen Fettrand dazu hausgemachte Kräuterbutter		28,50 €	D,F,G,K,I
Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen... <small>C,G,K,1</small> gebackene Steakhouse-Pommes mit Limetten-Mayonnaise sowie kleinem Salat von Rucola, Kirschtomaten und Lakenkäse			

Fischer's Fritze empfiehlt...

Auf der Haut gebratenes Kabeljaufilet an Blumenkohl-Kartoffelcreme, serviert mit Gurken-Balsamicosalat		25,80 €	A1,D,G
Filet vom Nordlachs aus der Butterpfanne mit gerahmten Blattspinat und feinen Bandnudeln		26,50 €	A1,C,D,G

Verehrte Gäste! Die geforderten Angaben zu Allergenen können Sie jederzeit in einem gesonderten Verzeichnis nachlesen. Unser Personal ist Ihnen dazu gern behilflich!



Als besondere Empfehlung...

Unser Sommer-Menü

Toskanische Strauchtomatensuppe^{A1,I}

mit Basilikum-Olivenöl und Grissini

Einzelpreis: 9,00 €

Saltimbocca alla romana^{A1,G,2a,3}

vom Kalbsrücken

auf grünem Stangenspargel

und cremiger Polenta

Einzelpreis: 25,80 €

Klassisches Tiramisu^{A1,C,G}

an Erdbeer-Minzsalat

Einzelpreis: 9,50 €

als **3 Gang-Menü**: 43,00 € pro Person

...was Süßes zum Dessert?

Panna cotta von der Tonkabohne

an Ananas-Zitronengrasconfit

9,50 €

G

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern

mit Himbeerconfit und Orangensorbet

9,50 €

A,B,C,D,E,F,G,

H,I,J,K,L,M,N

Verehrte Gäste! Die geforderten Angaben zu Allergenen können Sie jederzeit in einem gesonderten Verzeichnis nachlesen. Unser Personal ist Ihnen dazu gern behilflich!