

— SUPPEN —

STEINBECKER HOCHZEITSSUPPE

MIT KLÖBCHEN, EIERSTICH UND GEMÜSEINLAGE

€ 7,90

BÜSUMER KRABBENCREMESUPPE MIT NORDSEEKRABBen & DILLSAHNE

€ 10,90

SPARGELCREMESUPPE

VON HEIMISCHEM STANGENS-PARGEL MIT PETERSILIENS-AHNE

€ 8,70

— VORSPEISEN & KLEINIGKEITEN —

„CAESAR-SALAD“

RÖMERSALAT MIT GEBRATENEN HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN
GERÖSTETEN KERNEN, KLASSISCHEM CAESAR-DRESSING UND CRÔUTONS

€ 18,50

GEBACKENER MOZZARELLA MIT CREMIGEM KERN

HERBSTSALATE MIT KIRSCHTOMATEN & RAUKE
BALSAMICODRESSING, CASSIS, KRÄUTERBAGUETTE

€ 15,50



ZIEGENKÄSE MIT AHORNSIRUP GRATINIERT

GERÖSTETE PECANNÜSSE, HERBSTSALATE, BALSAMICODRESSING
KRÄUTERBAGUETTE

€ 14,90



BLATTSALATE IN BALSAMICODRESSING

MIT GEBRATENEN RINDERFILETSTREIFEN VOM HEREFORD-RIND
GERÖSTETEN KERNEN, GEHOBELTEM PARMESANKÄSE UND KRÄUTERBAGUETTE

€ 23,90

RINDERFILETSTEAK VOM HEREFORD-RIND, 120 GRAMM

MIT COGNAC-PFEFFERSAUCE, BARBECUETOMATE, GEMÜSEGARNITUR
ROSMARINKARTOFFELN UND SALATTELLER

€ 24,90

— HAUPTGERICHTE —

„HAMBURGER PANNFISCH“ ... EIN ORIGINAL...

VERSCHIEDENE, GEBRATENE FISCHFILETS ANGERICHTET AUF BRATKARTOFFELN
MIT DIJON-SENSAUCE UND GEMISCHTEM SALATTELLER € 27,90


— HAUPTGERICHTE —


GEBRATENES LACHSFILET AUF BELUGALINSEN
MIT EDAMAME-BOHEN, TERIYAKI-SAUCE
UND GEMÜSEN AUS DER PFANNE
€ 26,90


RUMPSTEAK „TIROLER ART“ VOM HEREFORD-RIND
MIT GEBACKENEN ZWIEBELRINGEN, GEBRATENEM SPECK, GRATINIERTER
BARBECUE-TOMATE, KRÄUTERBUTTER, POMMES FRITES
UND BUNTEM SALATTELLER
€ 33,30


OFENFRISCHE LAMMKEULE 
MIT WACHOLDERSAUCE, CHAMPIGNONS AUS DER PFANNE
BUTTERBOHNEN, PREISELBEEREN
UND KARTOFFELKROKETTEN
€ 33,90

„WIENER SCHNITZEL“ – KLASSISCH VOM KALB - 
MIT POMMES FRITES & GEMISCHTEM SALATTELLER
€ 27,50

„BAUERNSCHNITZEL“ 
MIT SPIEGELEI UND GEBRATENEM SPECK, BRATKARTOFFELN
UND GEMISCHTEM SALATTELLER
€ 21,50

„CHAMPIGNONSAHNESCHNITZEL“ 
MIT FRISCHEN CHAMPIGNONS IN RAHM, KARTOFFELRÖSTI
UND GEMISCHTEM SALATTELLER
€ 21,50


„SCHWEIZER PFANNE“ 
SCHWEINEFILETSPITZEN IN CHAMPIGNONSAHNESAUCE
MIT KÄSE GRATINIERT DAZU KARTOFFELRÖSTI
UND GEMISCHTE SALATE € 25,30

„FITNESS-BOWL“ 
MIT EDAMAME-BOHNEN, BELUGALINSEN
PFANNENGEMÜSEN UND SOJASAUCE
€ 18,90

RAGOUT VON FRISCHEN WALDPILZEN AUF TAGLIATELLE 
MIT BLATTSALATEN IN BALSAMICODRESSING
€ 17,90

 : DIESE GERICHTE SIND AUCH ALS KLEINERE PORTION MÖGLICH

— HAUPTGERICHTE —

ROASTBEEF KALT -ZARTROSA GEBRATEN-
MIT FEINER REMOULADENSAUCE UND BRATKARTOFFELN 
€ 23,70

HAUSGEMACHTE GRÜTZWURST ... EIN KLASSIKER AUS EIGENER SCHLACHTUNG... 
MIT APFELKOMPOTT UND BRATKARTOFFELN
€18,90

„HAUSTELLER“ ...VON ALLEM ETWAS...
MIT ROASTBEEF KALT -ZARTROSA GEBRATEN -, HAUSGEMACHTER SÜLZE
SAUERFLEISCH, REMOULADENSAUCE, BRATKARTOFFELN
€ 18,90

— FÜR UNSERE JUNGEN GÄSTE —

„MÄRCHENTELLER“
SCHNITZEL MIT BUNTEM GEMÜSE UND POMMES FRITES
€ 9,90

KINDERTELLER „STÖRTEBEKER“
FISCHSTÄBCHEN MIT POMMES FRITES
€ 9,50

KINDERTELLER „WINNIE PUUH“
KNUSPRIGE HÄHNCHEN-NUGGETS MIT POMMES FRITES
€ 9,50

— DESSERTEMPFEHLUNG —

NEW-YORK CHEESECAKE
MIT HIMBEERMARK, KOKOSEIS €10,50

„BESCHWIPSTER AFFOGATO AL CAFFÈ“
EINE KUGEL VANILLEEISCREME MIT ESPRESSO
UND EINEM „SCHÜSSCHEN“ AMARETTO € 6,30

SCHOKOLADENMOUSSE
VON BELGISCHER ZARTBITTERKUVERTÜRE
MIT HIMBEERMARK, EIERLIKÖRSAUCE, FRÜCHTEN UND SAHNE € 11,50

CRÈME BRÛLÉE
GEBRANNTTE VANILLECREME MIT KARAMELLÜBERZUG € 8,90

— UNSERE WEINEMPFEHLUNGEN —

WEIß WEINE IM OFFENEN AUSSCHANK

2023ER MÜLLER-THURGAU -HERZHAFT, LEBENDIG, SÄUREARM, TROCKEN
HANS WIRSCHING, IPHOFEN, FRANKEN
¼ LTR € 8,30

2024ER KALLFELZ RIESLING -JUNG, SPRITZIG, FRUCHTIG, TROCKEN
WEINGUT KALLFELZ, ZELL-MERL, MOSEL
¼ LTR € 7,50

2024ER KALLFELZ RIESLING -FEINFRUCHTIG, LEBENDIG, FEINHERB,
WEINGUT ALBERT KALLFELZ, ZELL-MERL, MOSEL
¼ LTR € 6,90

2025ER GRAUER BURGUNDER -LEBENDIG, KRÄFTIG, VOLLMUNDIG, TROCKEN
WEINGUT BISCHEL, APPENHEIM, RHEINHESSEN
¼ LTR € 8,50

ROSE- UND ROT WEINE IM OFFENEN AUSSCHANK

2024ER PORTUGIESER WEIßHERBST -TROCKEN, FRUCHTIG, ERFRISCHEND
WEINGUT DEIMEL, NIEDERKIRCHEN, ¼ LTR € 7,50

2023ER PORTUGIESER WEIßHERBST -HALBTROCKEN, FRUCHTIG, ERFRISCHEND
WEINGUT NORBERT BRECHT, WEYER IN DER PFALZ, ¼ LTR € 6,90

ROT WEINE IM OFFENEN AUSSCHANK

2022ER TROLLINGER MIT LEMBERGER -TROCKEN, LEICHT, FRUCHTIG, ELEGANT
WEINGUT GOLTER, ILSFELD, WÜRTTEMBERG
¼ LTR € 6,90

2023ER PRIMITIVO —TROCKEN, VOLLMUNDIG, REICHES SPEKTRUM, SAMTIG
APULIEN, ITALIEN
¼ LTR € 9,50

2021 ER CÔTES DU RHÔNE, TROCKEN
KRÄFTIG, AROMATISCH, ELEGANT
FRANKREICH
¼ LTR € 8,50

2022ER INURRIETA NORTE ROBLE
DOUBLE GOLD
NAVARRA SPAIN
¼ LTR € 9,50