

Speisen

11.30 Uhr bis 14.00 Uhr und ab 17.30 Uhr

Suppen

Tagessuppe 4,40 Euro

Vorspeisen

Würzfleisch mit Toast 4,80 Euro

Matjestatar im Glas mit Vollkornbrot 4,90 Euro

Champignons gebacken mit Schmand 5,60 Euro
dazu Salatgarnitur und Toast

Salate und vegetarische Speisen

Kleiner gemischter Salat der Saison 4,50 Euro

Grober Salatteller mit Hähnchenbrust 12,20 Euro

Grober Salatteller mit Roastbeefstreifen 14,50 Euro

Broccoli überbacken mit Kartoffeln und Salatgarnitur 11,60 Euro

Deftiges

<i>Junge Erte</i> ausgelöst mit Klößen und Rotkohl	13,90 Euro
<i>Lammbraten</i> mit Klößen und Speckbohnen	14,80 Euro
<i>Rindsroulade</i> mit Klößen und Rotkohl	13,60 Euro
<i>Rinderpökelszunge</i> mit zerlassener Butter Kartoffeln und Gemüse der Saison	14,40 Euro
<i>Tafelspitz vom Jungbullen</i> mit Meerrettichsauce Klößen und Salatgarnitur	13,40 Euro
<i>Marinierter Tafelspitz</i> vom Jungbullen mit Bratkartoffeln und Salatgarnitur	13,10 Euro
<i>Schnitzel vom Schwein</i> mit Pommes frites und Salat	14,60 Euro
<i>Hausgemachte Sätze</i> mit Bratkartoffeln und Salatgarnitur	9,40 Euro

Für Änderungen der Beilagen erlauben wir uns einen Aufschlag von je 1,50 Euro zu berechnen.

Steaks

Hähnchenbruststeak mit Tomate und Feta überbacken auf Gemüsepestonudeln mit Salatgarnitur	13,50 Euro
Schweinerückensteak mit Champignons Pommes frites und Salat	13,80 Euro
Schweinerückensteak mit Würzfleisch überbacken Pommes frites und Salat	14,30 Euro
Schweinerückensteak mit Broccoli überbacken Pommes frites und Salat	13,70 Euro
Talkenberger Spezi mit Waffelkartoffeln und Salat Schweinerückensteak mit Würzfleisch, Broccoli und Pilzen überbacken	15,30 Euro

Rumpsteak vom Black Angus Rind mit Bratkartoffeln, Kräuterbutter und Salatgarnitur

200 gr. 22,90 Euro

300 gr. 27,70 Euro

Eine Aufzucht der Black Angus Rinder in freier Natur bewirkt ein langsames Wachstum der Rinder und trägt zur hohen Qualität des Fleisches bei. Das führt zu einem feinfaserigen Muskelfleisch und sichert den besonderen Geschmack und die Weichheit des Fleisches. Die feine Marmorierung gibt dem Fleisch seine Zartheit und den natürlich-herzhaftem Geschmack.

Fisch

<i>Zanderfilet</i> auf der Haut gebraten mit Kartoffeln, Zitronenbutter und Salatgarnitur	13,90 Euro
<i>Matjesfilet</i> Hausfrauenart auf Apfelringen mit Kartoffeln und Salatgarnitur	11,80 Euro

Für Kinder bis 16 Jahren servieren wir gern

<i>Fischstäbchen</i> mit Pommes frites und Ketchup	4,70 Euro
<i>Chicken Nuggets</i> mit Pommes frites	5,70 Euro
<i>Nudeln</i> mit Ketchup und Käse	3,50 Euro
<i>Schnitzel vom Schwein</i> mit Pommes frites und Gemüse	6,70 Euro
<i>Kartoffelpuffer</i> mit Apfelmus	4,70 Euro
<i>Räborteller</i>	unbezahlbar

Desserts

<i>Schokoladensoufflé</i> mit Vanillesoße	4,90 Euro
<i>Apfelstrudel</i> mit Vanillesoße	4,90 Euro

Unsere Eisempfehlung

<i>Eis & Heiß</i> mit Himbeeren und Sahne	5,50 Euro
<i>Schwedenbecher</i> mit Apfelmus, Eierlikör und Sahne	5,90 Euro
<i>Coppa Bella Stracciatella</i> mit Schokosauce, Eierlikör und Sahne	5,90 Euro
<i>Schokoladenbecher</i> mit Schokosauce und Sahne	5,40 Euro
<i>Rote Grütze</i> mit Vanilleeis	4,10 Euro
<i>Eisclown</i> Vanilleeis mit Smarties	2,40 Euro
<i>Eiskaffee</i> oder <i>Eischokolade</i> mit Vanilleeis und Sahne	2,80 Euro

Eisbecher Ihrer Wahl

<i>Kugel Eis</i> Schoko, Vanille, Erdbeer oder Stracciatella	1,50 Euro
<i>Kugel Sorbet</i> Cassis oder Zwetschge	1,50 Euro
<i>Portion Schlagsahne</i>	0,50 Euro
<i>Erdbeer-, Schokoladensauce</i> oder <i>Smarties</i>	0,50 Euro

Eine Speisekarte mit der Kennzeichnung aller Lebensmittel, die Allergene und/oder weitere Zusatzstoffe enthalten, händigt Ihnen unser Personal auf Nachfrage gern aus.