



Sommer Menü

„Gazpacho andaluz“

kühles Süppchen von Tomate und Paprika
pikant gewürzt
garniert mit Würfeln von der Gurke und frischen Kräutern

Gebratenes Filet vom Loup de Mer

auf Couscous-Gemüse-Salat
an Estragon-Weißwein-Soße
garniert mit frischen Sprossen

Süßes Dreierlei

Panna Cotta mit Sauerkirschen und Passionsfrucht-Creme
an Ragout von Erdbeeren

€ 26,50

Unsere Weinempfehlung:

DEUTSCHLAND * SACHSEN

Weingut Schuh

0,75 lt. € 28,00

2018 Der Rosa Schuh - Cuvée Schieler - Rosé

Qualitätswein, feinherb, klares brillantes Lachsrosé, Duft von frischen Himbeeren, weißen Johannisbeeren und zarten Zitrusfrüchten; Harmonie von Säure und Restsüße, Aromen erfrischender Pink-Grapefruit ein absoluter Terrassenwein für laue Sommertage!

Unsere Monatskarte...

„Gazpacho andaluz“ (A, G)

€ 5,50

kühles Süppchen von Tomate und Paprika, pikant gewürzt
garniert mit Würfeln von der Gurke und frischen Kräutern

Grillteller nach Kreuztannen-Art (G,3,6)

€ 17,10

mit gebratenen Würstchen, kleine Steaks vom Schweinsfilet
Roastbeef und von der Hähnchenbrust garniert mit krossem Bacon
an frittierten Kartoffelspalten und einem Salatbukett
dazu reichen wir Zaziki und einen BBQ-Dip

Großer Salatteller (G, A)

€ 10,60

umlegt mit Spalten und Scheiben einer Obstvariation
garniert mit Streifen von der gebratenen Hähnchenbrust
abgerundet mit Zitronen-Rosmarin-Dressing

Gebratenes Filet vom Loup de Mer (A, G, I, D)

€ 15,80

auf Couscous-Gemüse-Salat
an Estragon-Weißwein-Soße
und garniert mit frischen Sprossen

Süßes Dreierlei (G)

€ 6,60

Panna Cotta mit Sauerkirschen und Passionsfrucht-Creme
an Ragout von Erdbeeren



Unsere Starter...

Feines Würzfleisch von der Pute (A/G/I/3/7)
mit Champignons unter einer goldenen Käsekruste

€ 6,90

Hausgebeiztes Filet von der Fjordforelle (D,I,J,K)
an mariniertem Seealgensalat mit Sesam und Chili,
Honig-Senf-Soße, einem kleinen Salatstrauß und Macaire-Kartoffel

€ 9,50

Süppchen...

Kraftbrühe vom heimischen Rind (A/G/I)
mit Gemüsewürfeln, Eierkuchenstreifen und Kräuterspitzen

€ 6,70

Salate...

Kleiner bunter Salatteller (A/G)
Pflücksalat, Tomaten, Gurke, Paprika, Karottensalat, Butter-Croûtons
verfeinert durch Joghurt-Kräuter dressing

€ 6,30

Zu allen Suppen und Salaten reichen wir Brot! (A)



Aus Bächen und Seen...

„Fisch und Nudeln“ (A,D,I,7)

€ 18,50

Tranchen von der hausgebeizten Fjordforelle auf schwarzen Bandnudeln an Estragon-Weißweinsauce, geschmolzenen Kirschtomaten, Parmesanspänen und Rucola

Regenbogenforelle (D/G)

€ 16,20

Forelle, nahezu grätenfrei, in Butter gebraten an Petersilienkartoffeln und einem kleinen Salatteller

Aus Töpfen und Pfannen...

Unsere „Kreuztannenroulade“ (A,G,I,7)

€ 18,50

Roulade vom Kalb nach „August dem Starken“ gefüllt mit gebratenen Pilzen, Schinken, Zwiebeln und Gewürzgurken dazu buntes Gemüse und Kartoffelklöße mit Semmelbutter nappiert

Filet-Medaillons vom Schwein (G)

€ 17,40

pikant gewürzt, auf Rahmchampignons an Kartoffelecken und einem kleinen Salatbukett

Gebratene Hähnchenbrust (A,C,G,7)

€ 15,90

gefüllt mit mediterran gewürztem Tomaten-Frischkäse an Mandelbrokkoli und Kartoffelkroketten

Vegetarisch genießen...

„Klies mit Schwamme-Brie“ (vegetarisch) (A/G)

€ 12,50

Kartoffelklöße auf Kräuterrahm-Champignons serviert an einem Salatstrauß

Gebackene Falafel-Bällchen -vegan- (A)

€ 9,50

an Chili-Knoblauch-Dip und Kräutersenf dazu eine Salatbukett parfümiert mit dunklem Balsamico-Essig

Kalte Küche...(ab 17.00 Uhr)

Scharfes Bratenbrot (A/G)

€ 11,80

Scheiben vom hausgemachten Schweinebraten auf Brot von unserem Hausbäcker bestrichen mit Senfbutter, Meerrettich und Gewürzgurken

Allerlei aus der kalten Küche (z/A/G/J/L)

€ 14,50

Variation von Salami, Schinken und Käsespezialitäten serviert mit Sahnemeerrettich, saurem Gemüse, Butter und Brot vom Hausbäcker

Was Süßes zum Dessert?

Duett von weißem und dunklem Schokomousse (C,G,6,Alkohol)

€ 7,50

auf Schokoladenraspeln und garniert mit frischem Obst



Für unsere kleinen Gäste...

Für kleine Raubtiere...

Kleines paniertes Schnitzel (A,C,G)
mit Pommes frites

€ 4,90

Für kleine Unterwasserabenteurer...

Fischstäbchen (A,C,D,G)
auf Tomatensoße mit Kartoffelbrei

€ 4,50

Was alle Kinder lecker finden...

Bunte Nudeln (A)
mit Tomatensoße und Käse

€ 3,50

Zu den Kindergerichten reichen wir ein Schüsselchen mit Gurke und Tomate.

Für unsere Naschkatzen...

Quarkkeulchen mit Apfelmus (A,C,G, Rosinen)
an frischen Obstspalten

€ 4,50

