



Speisenkarte

Feines Möhren-Ingwer-Süppchen mit Creme fraiche	4,50 Euro
Italienischer Vorspeisenteller mit zartem Toskanaschinken, eingelegtem Schafskäse, Thunfischcreme, Salat u. v. m.	13,50 Euro
Großer, bunter Salatteller mit gebackenem Ziegenkäse	14,50 Euro
Großer, bunter Salat mit gebeiztem Lachs, Shrimps und Knoblauchbaguette an Senf-Feigen-Dressing	14,50 Euro
Hausgemachte Reibekuchen mit zartem Räucherlachs und Kräuter-Creme fraiche	12,50 Euro
Original Berliner Currywurst mit Patata Fritas und gem. Salat	13,50 Euro
Gegrillte Lachsschnitte in Hummersauce mit Bandnudeln u. Blattspinat	18,50 Euro
Gebratenes Filet vom Kabeljau an Dijon-Senf-Sauce, dazu Salzkartoffeln und gemischter Salat	17,50 Euro
Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Spitzkohl u. Patata Fritas	22,50 Euro
Frische Kalbsleber, gebraten, mit Äpfeln und Röstzwiebeln auf sahnigem Kartoffelpüree, dazu gemischter Salat	18,50 Euro
Schnitzel Cordon bleu gefüllt mit Schinken und Käse, dazu Bratkartoffeln und gemischtem Salat	16,50 Euro
Gesellenhaus-Teller Medaillons vom Schweinefilet an Waldpilzsauce mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat	16,50 Euro
Zwiebelrostbraten mit gerösteten Zwiebeln und hausgemachten Käsespätzle	22,50 Euro
Rumpsteak vom argentinischen Angusrind mit Kräuterbutter, Patata Fritas und gemischtem Salat	21,50 Euro

Dessert