

Vorspeisen

Kleiner Feldsalat mit gegrillten Scampis Eur 15,50

Hausgeräucherte Entenbrust an herbstlichem Salatbouquet mit Walnüssen und Himbeer dressing Eur 15,50

Suppen

Französische Zwiebelsuppe Eur 6,50

Aufgeschäumte Schwarzwurzelcreme Eur 7,50

Rheinische Kartoffelsuppe mit Mettenden Eur 8,50

Kleinigkeiten

Türmchen von Rösti und Räucherlachs mit Senf Dip und Salatgarnitur Eur 22,50

„Schwabenteller“ zwei Schweinemedaillons mit Pilzrahmsauce und Spätzle Eur 22,50

Salat

„Chef Salat“ großer Salatteller mit Käse und Schinkenstreifen, Thunfisch und roten Zwiebeln, dazu Brot und Butter Eur 18,50

Vegetarisch

Rosenkohl-Kartoffelauflauf Eur 19,50

Blätterteig Pastetchen mit Gemüseragout gefüllt Eur 19,00

Fisch

gebratenes Lachsfilet auf Endivien-Kartoffelstampf Eur 26,50

gebratenes Zanderfilet mit Scampis in einer Rieslingsauce, dazu Bratkartoffeln und ein Salat Eur 26,80

Fleischgerichte

„VL Burger“ Angus Beef, Käse, Bacon und Senf-Dip, dazu Pommes Frites Eur 18,50

Schnitzel „Holsteiner Art“ mit gebratenen Zwiebeln, Spiegelei und Bacon,
dazu Röstkartoffeln und eine Salatgarnitur Eur 19,90

Hähnchenfilet auf Rahmspitzkohl, dazu Pommes Dauphine Eur 25,50

Schweinefilet Spitzen „Calvados“ mit Äpfeln und Zwiebeln in
Calvadosrahm, dazu buntes Gemüse und Spätzle Eur 25,80

„Schustertopf“ drei Schweinemedaillons auf Bratkartoffeln,
nappiert mit einer Pilzrahmsauce, dazu buntes Gemüse Eur 26,90

Hirschkeulenbraten mit einer Cassise-Pfeffersauce, Rotkohlapfel
und Kroketten Eur 25,50

„Holzfäller Steak“ Rumpsteak mit Champignons und Zwiebeln,
dazu Bratkartoffeln und eine Salatgarnitur Eur 32,90

Rumpsteak „Natur“ mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Salat Eur 32,90

Rumpsteak „Pariser Art“ mit Cognac-Pfeffersauce, Pommes Frites
und Speckböhnen Eur 32,90

Dessert

Krokantmousse mit Beerencouli Eur 8,50

Schokoladenparfait mit Physales Kompott Eur 9,00