

SAISONKARTE

APERITIF

Lillet Wild Berry <small>5cl + 0,2l Schweppes Russian Wild Berry</small>	0,25l	5,50 €
<i>Lillet Blanc auf Eis mit Russian Wild Berry aufgefüllt, frische Beeren</i>		
Frisch aus unserer Saftpresse: Karottensaft mit Apfel oder Orangensaft	0,20l	4,70 €
Hugo als Longdrink, Prosecco mit Holunderblütensirup, Soda, Minze und Limette auf Eis	0,25l	4,90 €
Aperol Spritz – Longdrink Prosecco mit Aperol, Soda auf Eis	0,25l	4,90 €
Aromawasser, Tafelwasser mit frischer Minze, Limette und Ingwerwurzel	0,50l	4,40 €
	1,00l	5,80 €

VORSPEISEN, SUPPEN

Zu allen Vorspeisen servieren wir Ihnen obligatorisch Weißbrot und Butter

Vorspeisenpotpourri - gegrillte Jakobsmuscheln auf Zuckerschoten, Tomate mit Büffel-Mozzarella und gebackene Gambas im Knuspermantel mit Chili-Dip	11,50 €
Vitello tonnato, pochiertes, zartes Kalbfleisch in feiner Thunfischcreme auf Rucola, Kalamata-Oliven und Kapernäpfel	11,50 €
Kraftbrühe mit Kalbsbrätklößchen und Frühlingslauchstreifen	4,50 €

HAUPTGERICHTE DER SAISON

Zwei Medaillons vom Hirschkalbsrücken - leicht rosa gebraten - an Rotweinsauce, hausgemachte Eierspätzle, sautierter Brokkoli, kalt gerührte Cranberrys	28,00 €
Surf and Turf, Mignon-Filetsteak (180g) vom Black-Angus-Rind trifft auf kross gebackener Riesengarnele - ausgelöst -, Portweinjus ergänzt sich mit Sc. Hollandaise, buntes Marktgemüse, Kartoffelgratin	27,00 €
Gegrillte Seeteufel-Medaillons an Zitronengrassauce, auf Rahmspinat, Belugalinsen, Petersilienkartoffeln	24,00 €
Gebratene Lachsschnittchen auf Rahmwirsing, an Sc. hollandaise, Linguine und gegrillte Auberginen	20,50 €
Gebratene Kalbsleber „Berliner Art“ mit Apfelscheiben und Röstzwiebeln an Sherrysauce, Herzoginkartoffeln, Salatvariation	19,00 €
Bayerische Flugentenbrust leicht rosa gebraten, Entenjus mit Sellerie, Minz-Karottengemüse, Fingernudeln	18,00 €
Variation von Riesengarnelen und Lachs vom Grill, mit leichter Curryrahmsauce auf Gemüse- und Spaghetti	17,00 €
Pochierte Nudeltaschen mit Steinpilzen und Champignons gefüllt, zwei Schweinefiletmedaillons, Sahneseauce mit feinen Kräutern, Salatvariation	15,20 €
Zwei geräucherte Forellenfilets - warm serviert - mit Sahnemeerrettich, an bunten Blattsalaten in Balsamico-Dressing mit Röstkartoffeln	12,00 €

SPEISENKARTE

VORSPEISEN

Hausgebeizter Lachs an knusprigen Rösti, Kräutersauerrahm buntes Salatbouquet und Senf-Honig-Dip	10,50 €
Cocktail von nordatlantischen Kaltwassergarnelen mit Spargelwürfel und Mandarinspalten in Cognacrahm, Weissbrot und Butter	9,00 €
Carpaccio vom Rinderfilet a'la Salsa verde mit frischen Kräutern in Olivenöl mariniert, geriebener Grana padano, Oliven	11,00 €
Filet von der Oberpfälzer Räucherforelle an buntem Salatbouquet mit Sahnemeerrettich, Forellenkaviar, Weißbrot und Butter	8,00 €

SUPPEN

Krebsschaumsüppchen mit Garnelen am Spiess in der Sesamkruste	7,90 €
Knoblauchcremesuppe mit Croutons	3,90 €
Pfannkuchensuppe	3,80 €

HAUPTGERICHTE VOM SCHWEIN

Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und bunten Salatteller	11,80 €
Schweineschnitzel „Cordon bleu“ mit Saftschinken ² und bayerischen Edamerkäse gefüllt, dazu Röstkartoffeln und Salatteller	13,80 €
Champignonsahneschnitzel mit hausgemachten Eierspätzle und Salatvariation	12,90 €
Schweinelendchen mit frischen Champignons in Rahm, hausgemachten Eierspätzle und Salate der Saison	17,50 €
Schweinefilets an Schinken-Lauch -Sahnesauce, Herzoginkartoffeln und Salatteller	17,80 €
Russischer Feuerspieß Gebratene Schweinemedallions mit Paprika, Zwiebeln und Speck ² am Spieß, pikante Sauce mit Mungsprossen, Kartoffeltaler und Salatvariation	17,80 €
Bräupfandl , Schweinefilets mit in Speck ² und Zwiebeln gerösteten Mischpilzen, Kümmelröstkartoffeln und Schwarzwurzeln, Bratenjus	17,80 €
Haushofmeister Steak (250g) saftig-marmorierter Schweinehals, raffiniert gewürzt mit Kräuterbutter, Pommes frites und Salatteller	12,00 €
Schweinenackensteak (250g) mit Zwiebelwürfel, grünem Pfeffer und Knoblauch in Crème fraîche, Kartoffelkroketten und Salatteller	14,00 €
Steak a la Strindberg (200g) zarte Schweinelende mit einer Zwiebel / Senfkruste, Bratensauce, gegrillte Speckbohnen ² und Kartoffelröstis	14,50 €

Eine **Allergenkezeichnung** halten wir für Sie bereit! Bitte sprechen Sie uns an.

SPEISENKARTE

GEGRILLTES VOM FREILAUFENDEN BLACK ANGUS RIND

Zartes **Filetsteak** (220g) vom „Black Angus Rind“ 30,50 €
Bordeauxer Sauce verfeinert mit Rotweinschalotten und grünem Madagaskarpfeffer,
glaciertes Marktgemüse und Kartoffelgratin

Rumpsteak a la creme (220g) 25,00 €
mit Sauce Hollandaise nappiert, sautierte Zuckerschoten und Kartoffelkroketten

Rumpsteak (220g) vom Grill mit Kräuterbutter, Pommes frites und Salatvariation 24,00 €

Zwiebelrostbraten, (220g) Steak von der Rinderhüfte, geröstete Zwiebelringe 21,50 €
Bratenjus, gegrillte Speckbohnen² und Würzkartoffeln

(Rohgewicht = Circa-Angaben)

VOM KALB

Cordon bleu mit Parmaschinken und Mozzarella gefüllt, 19,60 €
dazu Röstkartoffeln und Salatvariation, Wildpreiselbeeren

Wiener Schnitzel aus der Butterpfanne mit Röstkartoffeln und Salatvariation, 18,60 €
Wildpreiselbeeren

Züricher Kalbsgeschnetzeltes in Rahm mit sautierten Champignons, 15,80 €
hausgemachten Eierspätzle und Salatvariation

VOM GEFLÜGEL

Gebratene Putenbrust an Gorgonzolasauce mit 13,40 €
Röstkartoffeln und Salatvariation

Gebackene Hähnchenbrust mit Pommes frites und Salatteller 11,50 €

FISCHGERICHTE

Vier Riesengarnelen - ausgelöst - in Thymian-Olivenöl gebraten, 22,00 €
auf Krebsschaum- und Kräutersahnesauce mit grünem Spargel,
gegrillter Zucchini und touniertes Karottengemüse an Basmatireis
(Gambagrösse: 6/8er Black Tiger, jede weitere Riesengarnele 4,40 €)

Zanderfilet auf der Haut krossgebraten, mit Safransauce, 17,50 €
Petersilienkartoffeln und Salatvariation

BURGER UND SALATE

Burger „special“	10,60 €
<i>Saftiges Rindfleisch doppelt belegt, mit Röstzwiebeln, Tomaten und Käse in pikantem Burger- und Tomatendip im vorgeröstetem Sesambrötchen mit knackigem Salat, Speckstreifen, dazu Wedges-potato und Sauerrahmdip</i>	
Chicken Burger	12,00 €
<i>Saftiges Hühnchen in knackigen Flakes gebacken, Tomaten und Käse auf gegrillten Speckstreifen, kanckfrischer Salat abgerundet mit unserem Hausdip und Tomatenketchup im vorgeröstetem Sesambun. Pommes frites und Kräutersauerrahm</i>	
Burger „Gourmet“	14,80 €
<i>Saftiges Black-Angus-Rindfleisch zart gegrillt, belegt, mit Rotwein-Zwiebelconfit, geröstete Pinienkerne und Rucolasalat mit Balsamico-Glace, Tomaten und Cheddar-Käse in pikantem Burger- und Tomatendip im vorgeröstetem Sesambrötchen dazu Kartoffel-Wedges und Sauerrahmdip</i>	
„Kalifornia“ Vegan-Burger	13,80 €
<i>Mit saftigem Beyondmeat (Erbsenpatty) im hausgemachtem, veganem, gerösteten Burgerbrötchen Saftige Tomate bettet sich auf knackigem Salat und Avocadocreme, gegrillte Champignons hausgemachter veganer Käse und Ratatouille mit Balsamicoglace, Süßkartoffelpommes, veganes Ketchup</i>	
Quinoa - Burger	12,50 €
<i>Saftige Rote Bete-Quinoa -Brätlinge- mit gegrillten Champignons, Tomaten und Käse in pikantem Burger-Dip und Guacamole im vorgeröstetem Sesambrötchen mit Rucolasalat und Balsamicoglace, dazu Süßkartoffelpommes und Sauerrahmdip</i>	
Bunte Blattsalate in Balsamicodressing mit frisch gebratenen Putenbruststreifen und Champignons, Karottenstreifen und Pinienkerne	12,50 €
Lust auf Italien...	
„Salat Italy“ , knackige Blattsalate in Balsamico-Dressing mit Mozzarella und Tomate überbackenen Pizza-Salami-Törtchen, eingelegte Sonnentomaten, gegrillte Auberginen und fein geraspelter Parmesan, schwarze Oliven	12,50 €
Salat „Landliebe“	14,80€
<i>Tranchiertes, medium gebratenes, Mignon aus der Rinderhüfte auf bunt- marinierter Blattsalat-Vielfalt mit Knödelcrossis und gegrilltem Landspeckstreifen, Sauerrahmdip</i>	
Salatpotpourri des Marktes	14,50 €
<i>Verschiedene Blattsalate mit marinierten, gebratenen Flusskrebse und Mung-sprossen, sautierter, grüner Spargel, Stangensellerie mit Kräutern und Datteltomaten</i>	

Zu allen Salaten servieren wir Ihnen Baguette, Butter gerne auf Wunsch.

VEGETARISCHE GERICHTE

Gebratene Quinoa-Rote Bete-Bratlinge an Brokkoligemüse, Kokos-Currysauce mit Kaffirlimette verfeinert, Süßkartoffel-Pommes (vegan)	13,50 €
Schafskäse im Filoteig gebraten mit Salbei und Honig, gegrillte Zucchini-scheiben und Maiskolben an Falafelkugeln in Tomatensugo	13,00 €
Auberginen-Cordon bleu mit Mozzarella gefüllt, im Amaranth-Mantel gebacken, Kokos-Currysauce mit Kaffirlimette verfeinert und Duftreis	12,80 €

BROTZEITEN-SNACKS

WARME BROTZEITEN

Sandwich Pokerface gebratene Hähnchenbrust, knackige Salate, Spiegelei Mayonnaise-Chili-Dip, Speckstreifen ² , gegrillte Champignons auf Toast	13,00 €
6 original Nürnberger Rostbratwürstl² mit Sauerkraut, Senf und Bauernbrot	8,80 €
Currywurst² mit Pommes frites	6,90 €
Krabbenomelett gefüllt mit Krabben, Broccoliröschen und Sauce bernaise	13,00 €

KALTE BROTZEITEN

Kalter Braten mit Röstkartoffeln und Senf, Salatganitur	7,50 €
Schweizer Wurstsalat² mit Zwiebel- und Essiggurkenwürfel pikant mariniert, Käsestreifen und Brot	7,80 €
Bayerischer Wurstsalat² in Essig/Öl mit Zwiebeln und Brot	6,90 €

² = Phosphat, Natriumnitrit