

		Euro
1	Hochzeitsuppe mit reichlich Einlage	5,50
5	Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen und Sahnehäubchen	6,50
9	Tzatziki mit ofenfrischem Ciabatta	4,50
10	Bruschetta marinierte Tomatenwürfel, Basilikum und Parmesan auf geröstetem Ciabatta	8,50
60	Toast Hawaii 2 Scheiben Toastbrot mit gekochtem Schinken, Ananasscheiben und Käse überbacken	8,50
61	Gebackener Camembert mit Preiselbeer-Birne, Butter, Toast und frittierter Petersilie	9,50
63	Ammerländer Bauernfrühstück mit Gewürzgurke	9,50
20	Schweineschnitzel „Wiener Art“ paniert, mit Pommes frites und Salat	14,50
21	Schweineschnitzel „Jäger Art“ mit Champignons in Rahm, Bratkartoffeln und Salat	15,50
24	Hähnchenbrustfilet „mediterran“ mit Zucchini, Paprika, Karotten und roten Zwiebeln dazu Rosmarinkartoffeln und Kräuterbutter	18,50
25	Landhauspfanne Medaillons vom Schweinefilet mit Rahmchampignons, Bratkartoffeln und Salat	19,50
26	Grillteller „Landhaus“ Hähnchenbrustfilet, Rump- und Schweinesteak mit gebratenem Speck und Nürnberger Würstchen dazu Kräuterbutter, Pommes frites und Salat	21,50

27	Rumpsteak 200 gr mit Röstzwiebeln, Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salat	23,50
28	Pfeffersteak 200 gr Rinderfilet mit Pfeffersauce, Kartoffelkroketten und Salat	25,50
47	Gebratene Schollenfilets mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln und Salat	18,50
33	Lachsfilet, gebraten an Dillsauce, Salzkartoffeln und Salat	19,50
64	Matjesfilet mit „Hausfrauensauce“ mit Bratkartoffeln und Salatbouquet	10,50
34	Gnocchipfanne mit frischem Gemüse	11,00
41	Großer Salatteller mit Blattsalaten, Tomaten, Gurke und Paprika <i>wahlweise mit</i>	8,50
	11 gebratenen Champignons	10,50
	13 Hähnchenbruststreifen	12,50
62	Ofenkartoffeln mit Kräutercreme und Salatbouquet <i>wahlweise mit</i>	6,50
	11 Champignons, gebraten	9,50
	12 Hähnchenbruststreifen	10,50
	13 Räucherlachs	13,50
80	Hausgemachte Rote Grütze mit Vanilleeis und Vanillesauce	6,00
84	Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Vanilleeis und Sahne	7,20