

Der Herbst kommt

Vorspeisen

Kürbiscremesüppchen

A,C,L

mit gerösteten Kürbiskernen und einer Sahnehaube

7.50

Bruschetta

A,G

Geröstetes Baguette mit Olivenöl, Tomaten und Parmesan

7.90

Gebackener Fetakäse

A,G,O

auf Antipasti Gemüse mit Kräuterbutter Brot

10.50

Gebackener Camembert

A,C,G,O

Mit Butter, hausgebackenen Brot, Preiselbeeren und
einer Salatbeilage

9.50

Matjes „Hausfrauen Art“

D,C,M,G,O

Mit Bratkartoffeln und hausgemachter Apfel-
Zwiebel Remoulade

15.90

Flammkuchen

Flammkuchen Herbstgold

A,G,O

mit Birnen, Wallnüsse, Camembert, Rucola
und Ahornsirup

11.50

Herbstlicher Kürbisflammkuchen

A,G

mit Feta und fein marinierten
Kürbisspalten und Rucola

12.50

Feiner Blattsalat

A,G,H,L,M

Mit Orangenfilets und gegrilltem Hähnchen 13.90

Rinderstreifen 16.90

Ziegenkäse 14.90 

Hauptgerichte

Beefburger mit Zwiebel Konfit

A,C,L,M,G

Smoked BBQ Soße und Cheddarkäse überbacken dazu Pommes Frites

17.90

Kürbis Hähnchenbrust

A,G,L,M,O

mit Pesto Gemüse und Kürbis

dazu Bratkartoffeln

16.50

Spareribs Spice BBQ

A,C,L,M,O

Mit Krautsalat, Pommes Frites und

Mississippi BBQ Sauce

20.90

Ofenkartoffel

G,L,M,O

Mit buntem Salat 12.90 🌱 ,

wahlweise dazu:

Hähnchenbruststreifen 17.90

oder Rinderstreifen 19.90

Pasta

A,C,D,G

Steinpilz Ravioli

mit Waldpilzen in feiner Kürbissoße,

dazu Kirschtomaten, frischer Rucola

und gehobelten Parmesan

25.90

Für unseren kleinen Gäste

Alle Gerichte servieren wir standardmäßig mit goldgelben
Pommes Frites, Ketchup und Mayo.

L,C,M

Knusper-Knipser-Nuggets 7.00

A,C

Räuber-Hähnchenspieße 7.00

Starker-Pirat-Schnitzel 8.00

A,C

Desserts

Schoko-Soufflé

A,C,G

Mit einer Kugel Vanille Eis, Früchten und Schlagsahne

8.90

Tartufo

C,F,G,H

Mit Beeren auf einer Fruchtsauce

8.50

Kaiserschmarrn

C,F,G,H

mit Zwetschgenröster

und Mohnzucker

7,50

Verschiedene Eissorten:

F,G,H,1,11

Erdbeere,

Vanille, Schokolade, Stracciatella,

Cookie,

A,F,G,H

eine Kugel 1.80

mit Sahne 1.50

alle Preise sind in €

Liebe Gäste, bei Fragen zu Allergenen und Unverträglichkeiten steht Ihnen unser Service jederzeit gerne beratend zur Seite.

Allergene: A (Glutenhaltiges Getreide), B (Krebstiere), C (Eier), D (Fisch),

E (Erdnüsse), F (Soja), G (Milch), H (Schalenfrüchte), L (Sellerie), N (Sesamsamen),

M (Senf), O (Schwefeloxide und Sulfite), P (Lupinen), R (Weichtiere), 1 (Farbstoff), 2 (Konservierungsstoff),

3 (Antioxidantien), 4 (Geschmacksverstärker), 5 (geschwefelt), 6 (geschwärzt), 7 (mit Phosphat), 8 (Milcheiweiß),

9 (koffeinhaltig), 10 (chininhaltig), 11 (mit Süßungsmitteln)