

Boulette mit Salat

hausgemachte Frikadelle an
lauwarmen Pellkartoffelsalat mit Speck,
Frühlingslauch in Kräuter-Balsamico

5,50 €

„Strammer Max“

geröstetes Kräuterbrot mit „Max&Moritz“ Krautsalat,
Farmer Kochschinken oder jungem Gouda Käse
und „Bauer Luigs“ Spiegelei

6,50 €

Kräutercreme Kartoffel

hausgemachte Kräutercreme mit Joghurt, Quark
Gurken und Lauch auf gebackener Folienkartoffel
dazu bunte Pflücksalate mit Kirschtomaten

7,50 €

Chili-Mango-Wurst

Tranchen von der Rostbratwurst mit
Chilifäden und Mango in Madras-Currysauce
dazu „ne Tüte“ Steakhouse Frites mit Mayo

8,- €

Pesto Pasta

hausgemachtes Ruccola-Kräuter-Pesto auf
feinen Bandnudeln mit Frühlingslauch,
Kirschtomaten und Grana Padano Käse

9,- €

Schnitzel & Kartoffelsalat

Schnitzel vom Schweinerücken dazu
feiner Pellkartoffelsalat mit Zwiebeln, Speck,
und Frühlingslauch in Kräuter-Balsamico

10,- €

BBQ-Cheeseburger

großer Beef Burger (ca. 200g) mit BBQ-Sauce,
Röstzwiebeln und Käse gratiniert auf Ruccola
mit Kirschtomaten dazu Steakhouse Frites

12,50 €

Salat mit Pfifferlingen

mit Kräutern geschmorte Pfifferlinge,
Frühlingslauch und Kirschtomaten auf
bunten Pflücksalaten mit feinen Sprossen

13,50 €

„Sauerbraten“ US-Style

eingelegter Braten vom US „Grain Feed“ Weiderind
an „Coleslaw“ Rahm-Krautsalat mit Karotten
und dazu würzige geröstete Kartoffelecken

14,50 €

Herbst Menü

Tomate & Pfifferlinge

Süppchen von der Strauchtomate mit
frischen Pfifferlingen, Frühlingslauch,
Sprossen und Kräuter-Croutons

5,- €

Rinderspitzen „mediterran“

Streifen vom US „Grain Feed“ Weiderind und
mediterranes Kräutergemüse mit Paprika, Lauch,
und Kirschtomaten dazu Grana Padano Käse

14,- €

Oma's Apfelstrudel

Boskopapfel im Strudelteig gebacken mit
Bourbon-vanilleeis und Schlagsahne

5,- €

3-Gang Herbst-Menü für 19,90 € p.P.