

## VORSPEISEN

<b>Knusprig gebackene Scampis</b> auf Rucola-Tomaten-Salat mit Chilisauce	7,50 €
<b>Gebratene Geflügelleber</b> mit Apfel und Zwiebel an knusprigem Reistaler und Eisbergsalat	8,50 €
<b>Zweierlei vom Schottischen Wildlachs</b> geräuchert und in Aromen gebraten mit hausgemachtem Kartoffelröstinchen und Kräuterschaum	8,80 €
<b>Carpaccio vom Rindsfilet auf pikanter Marinade</b> mit Rucola und Parmesanspänen, dazu reichen wir Ihnen frisches Toastbrot	8,90 €
<b>Antipasti-Variation</b> mit einem Türmchen von Tomate & Mozzarella, frisch gebratenem mediterranem Gemüse, Serranoschinken, Chorizo Salami <sup>2,5</sup> und Grissinis	9,50 €

Zu allen Vorspeisen reichen wir Ihnen frisches Baguette!

## SUPPEN

<b>Kaltes Gurkensüppchen</b> mit Sauerrahm	3,60 €
<b>Hausgemachte Brühe vom Huhn</b> mit Gemüsestreifen und feinen Nudeln	3,80 €
<b>Rahmsuppe von der Gartenkresse</b> mit Räucherlachsstreifen	4,10 €

Zu allen Suppen reichen wir Ihnen frisches Baguette!

## SALATE

<b>Bunte Sommersalate</b>	klein	4,10 €
mit pikantem Hausdressing	groß	6,20 €
<b>Salat „Carola“</b>		8,90 €
Bunte Rohkost- und Blattsalate, Gurken, Tomaten mit Hausdressing und gebratenen Hühnerbruststreifen		
<b>Salat „Argentina“</b>		9,20 €
Wildkräutersalate mit Himbeervinaigrette und gebratenen Rindsstreifen		
<b>Gegrilltes aus Fluss, See und Meer</b>		13,90 €
auf gezapften Salaten mit Aioli		

Zu allen Salaten reichen wir Ihnen frisches Baguette!

## PASTA

<b>Penne Salmone</b>		8,90 €
mit norwegischen Lachswürfeln, Blattspinat und feinem Rahm		
<b>Vegetarische Gemüsepuntaletti</b>		9,50 €
mit Zucchini, Paprika, frischen Kräutern und Parmesan		
<b>Asiatische Nudeln auf dem Bananenblatt</b>		9,90 €
mit Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Zuckerschoten, Sojasprossen, Sojasauce, Sesamöl und Sweet-Chilisauc <sup>2</sup>		
<b>Spaghetti di Manzo</b>		10,90 €
mit gebratenen Rindsstreifen, Rucola und frischem Parmesan, garniert mit Cherrytomaten		
<b>Spaghetti Scampi</b>		11,50 €
mit gebratenen Riesengarnelen in leichtem Tomatenrahm und frischem Parmesan		

# HAUPTGERICHTE

## Fleisch

<b>Schnitzel vom Schweinerücken</b>	10,90 €
mit knusprigen Pommes Frites, Zitronenspalte und kleinem Salatbukett	
<b>Paniertes Kotelett vom Schwein</b>	11,50 €
an Champignonrahm mit Fingermöhren-Zucchini-Gemüse und Petersilienkartoffeln	
<b>Wok-Pfanne mit gebratener Hähnchenbrust</b>	11,90 €
Asianudeln mit Zucchini, Paprika, Zuckerschoten, Zwiebeln, Knoblauch, Sojasprossen, Sojasauce, Sesamöl und Sweet-Chilisauce <sup>2</sup> , serviert auf einem Bananenblatt	
<b>Hausgemachte Rindsroulade</b>	12,90 €
an glacierten Karotten mit kräftiger Sauce und Kartoffelpüree	
<b>Zart gebratene Schweinemedallions</b>	14,80 €
mit Mandel-Broccoli und Kartoffelgratin	
<b>Klassisches „Wiener Schnitzel“ vom Kalbsrücken</b>	14,90 €
mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren, Zitronenspalte und kleinem Salatbukett	
<b>Gebratene Kalbsleber</b>	16,00 €
mit Zwiebel, Apfel und Speck an kräftiger Thymianjus und Kartoffelpüree	
<b>Zart rosa Kalbsrückensteak</b>	18,50 €
mit jungem Gemüse und Thymian-Tagliatelle	
<b>Lammcarrée</b>	18,90 €
mit Lavendelhonig an Ratatouille und Rosmarinkartoffeln	
<b>Rinderfilet 220g</b>	19,90 €
~ an Portweinjus mit Erbsenpüree und Safrankartoffeln	
~ Tomaten-Rucola-Salat, Balsamico, Parmesanspäne, Zitrone und Kräuterbutter, dazu reichen wir Knoblauch-Kräuterbaguette	

## Fisch

**Wildlachsfilet** 13,80 €  
auf leichtem Knoblauch-Blattspinat an Meerrettichsauce  
und Safrankartoffeln

**Seeteufel im Parmaschinkenmantel** 13,90 €  
auf fruchtigem Gemüse-Chili-Reis und rotem Curryschaum

**Auf der Haut gebratener Zander** 14,10 €  
mit gebratenen Zucchinis Scheiben, Kräuter-Kartoffelpüree  
und Safran-Tomatensauce

### Platte für 2 Personen

**Variation aus See, Fluss und Meer** 29,90 €  
Seeteufel, Zanderfilet auf der Haut gebraten,  
Wildlachsfilet, Riesengarnelen und Flusskrebse,  
dazu tourniertes Gemüse, Kartoffelpüree und Kräuterschaum

## KLEINIGKEITEN

**Frische Fladenbrote** 5,90 €

wahlweise belegt mit

- ☞ Thunfisch, Paprika, roten Zwiebeln und Crème fraîche
- ☞ panierten Hähnchenbruststreifen, Tomate, Frenchdressing  
und Crème fraîche
- ☞ Tomaten-Mozzarella, Basilikumpesto und Crème fraîche

**Sächsisches Würzfleisch** 5,90 €  
mit Käse<sup>1</sup> gratiniert und Toastecken gereicht

**Bauernsülze<sup>2</sup>** 8,90 €  
mit hausgemachter Remouladensauce und deftigen Bratkartoffeln

## DESSERTS

<b>Leichtes Kokos-Limetten-Mousse</b> mit gebratener Ananas	5,50 €
<b>E rfrischendes A nanassüppchen</b> mit Crème fraîche und Kokoseis	5,20 €
<b>Hausgemachte Crème Brûlée</b> mit Zitroneneis	5,90 €
<b>Wiener Quarkstrudel</b> mit einer Kugel cremigem Vanilleeis und Sahnetupfer	5,90 €
<b>A pfelstrudel</b> mit einer Kugel cremigem Vanilleeis und Sahnetupfer	5,90 €

## FÜR DIE KLEINEN GÄSTE BIS 10 JAHRE

<b>Der süße Brei</b> Hausgemachter Milchreis mit Zimt und Zucker	3,50 €
<b>Das doppelte Lottchen</b> Zwei Kartoffelpuffer mit Apfelmus und Zimt	3,90 €
<b>Schneeweißchen und Rosenrot</b> Makkaroni mit Tomatensauce und Grillwürstchen <sup>2</sup>	3,90 €
<b>Popey`s Lieblingsessen</b> Rahmspinat mit Rührei und Kartoffeln	4,20 €
<b>Arielle</b> Fischstäbchen mit Buttermöhren und Kartoffelpüree	4,90 €
<b>Käpt`n Balu und seine tollkühne Crew</b> Hähnchenschnitzel paniert mit Pommes rot/weiß <sup>8</sup> und kleiner Rohkostsalat	5,50 €