

Wundermild-Salat (A,G,H,K,L)

gemischter Blattsalat der Saison | geröstete Kürbiskerne | Hausdressing
klein | € 6,90 groß | € 10,60

Russische Soljanka (A,E,F,K,1)

Schweinefleisch | Kasseler | Weißkohl | Paprika | Creme fraîche | Brot | € 7,90

Currywurst im Glas (K,1,2)

mit hausgemachter fruchtiger Currysauce
+ McCain Fry'N'Dip Pommes € 8,60
+ Süßkartoffel-Pommes € 10,50

Carpaccio (A,F, K)

hauchdünnes Rinderfilet | Rucola | Parmesan | Brot € 12,90

Fussili Giganti (A,F)

große Ringelnudeln | gebackene Garnelen | Kürbis-Soße | geröstete Kürbiskerne |
Creme fraîche € 13,90

Tagliarini (A,F)

Bandnudeln | Blattspinat | Paprikarahm | Pecorino- Hartkäse € 10,90
+ gebratene Hähnchenbrust € 15,40

Cheeseburger (A,F,G,K, 2)

saftiges Rinderpatty ca. 200g | Burgersauce | Tomate | Gewürzgurke | Käse |
rote Zwiebeln | Salat | rustikales Burgerbrot € 11,00

Jäger- Burger (A,F,G,K, 2)

Wildpatty hausgemacht ca. 180g – 200g | Tomaten | Schmorzwiebeln | Bacon- Mayo |
gebratene Champignons | rustikales Burgerbrot € 12,00

Wildschwein-Burger

langsam gegartes, handgezapftes Wildfleisch | Coleslaw- Salat |
Röstzwiebeln | Whiskey- Barbecue- Soße € 12,50

zu den Burgern wahlweise + Pommes € 3,50

+ Süßkartoffel – Pommes € 4,50

+ Pommes € 3,50

+ Jalapeños € 2,90

Rumpsteak ca. 250g Rohgewicht (E, F)

Potato- Wedges | Coleslaw- Salat | Tomatenbutter € 23,50

Fingerfood – Platte (A,F,I,13)

knusprige Fischfilets | Chickenwings | Potato-Wedges | gebackene Zwiebelringe | Quesadillas | Pimentos de Padron | Sour- Creme | Whiskey- BBQ-Sauce

* für 1 Person € 19,90

* für 2 Personen € 32,00

Dessert:

Apfel- Meringe- Becher (A,F, I)

2 Kugeln Vanille- Eis | hausgemachtes Apfelkompott | flambierter Eischnee € 7,00

Mandel- Becher (F,I, H)

2 Kugeln Schoko- Eis | 1 Kugel Vanille- Eis | geröstete Mandeln |

Karamell- Soße | Sahne € 6,10

warmer Brownie (hausgemacht) (F, I, A)

1 Kugel Vanille- Eis | Sahne € 6,50

Weinempfehlung: Ja Mocha (Western Cape) Südafrika , Simonsvlei, alc. 14%

Rotwein trocken, Pinotage

kräftige Kaffee- und Schokoladennoten, ausbalancierter Wein mit einem fruchtigen Aromenspiel

von Beeren und Pflaumen, ausdrucksstarken Noten von dunkler Schokolade, dickflüssigem

Mokka und gerösteten Kaffeebohnen. Maischegärung in Bottichen aus französischer

Eiche und einer weiteren 4- monatigen Reife im Holzfass.

0,2 l | 0,75 l | € 8,30 | € 28,90

Zusatzstoffe

Nr. 1 mit Konservierungsstoff
Nr. 2 mit Farbstoff
Nr. 3 mit Antioxidationsmittel
Nr. 4 mit Süßungsmittel Saccharin
Nr. 5 mit Süßungsmittel Cyclamat
Nr. 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle
Nr. 7 mit Süßungsmittel Acesulfam
Nr. 8 mit Phosphat
Nr. 9 geschwefelt
Nr. 10 chininhaltig
Nr. 11 koffeinhaltig (nicht für Kinder, Schwangere und Stillende empfohlen)
Nr. 12 mit Geschmacksverstärker
Nr. 13 geschwärzt
Nr. 14 gewachst
Nr. 15 gentechnisch verändert

Allergene

A Getreideprodukte (Glutenhaltig)
B Fisch
C Krebstiere
D Schwefeldioxide und Sulfite
E Sellerie
F Milch und Laktose
G Sesamsamen
H Nüsse
I Eier
J Lupinen
K Senf
L Soja
M Weichtiere
N Erdnüsse