

SUPPEN

1. „WESTFÄLISCHE HOCHZEITSSUPPE“ RINDFLEISCHSUPPE

BLUMENKOHL | EIERSTICH | MARKKLÖBCHEN | **4,50€**

2. FISCHSUPPE „MARKTHALLE“

FISCH | PERNOD | WEISSWEINSUD | BAGUETTE | **8,90€**

3. CURRY - KOKOSSÜPPCHEN „BALI“

CURRY | KOKOSNUSS | KL. HÄHNCHENSPIß | **5,10€**

VORSPEISEN

4. HAUSGEBEIZTER LACHS

KARTOFFELRÖSTI | SAHNEMEERETTICH | SALATBOUQUET | **13,90€**

5. GOURMET SCHARFE KNOBLAUCH „PIRI PIRI GARNELEN“

GARNELEN | KNOBLAUCH | OLIVENÖL | PULL BIEBER GEWÜRZ | GEMÜSE | BAGUETTE | **16,50€**

6. OFENKARTOFFEL

KRÄUTERCREME | SALATBOUQUET | **11,90€**

7. OFENKARTOFFEL TRIFFT NEPTUN

KRÄUTERCREME | HAUSGEBEIZTER LACHS | SALATBOUQUET | **14,90€**

8. LACHS TARTA TERIYAKI

LACHS | TOMATE | GURKE | TERIYAKI | BAGUETTE | SALATBOUQUET | **15,50€**

9. „TRILOGIE VOM MATJES“

MATJES | CURRYCREME | PREISELBEER | MEERETTICH | ZWIEBELN | SALATBOUQUET | **13,90€**

FRISCH VOM FELD

10. SALATTeller „HAUS DEITMER“

PFLÜCKSALAT | HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN | MANGO | SPECK | BAGUETTE | **17,90€**

11. FELD UND MEER

PFLÜCKSALAT | RIESENGARNELEN | AIOLI | BAGUETTE | **19,90€**

12. FELD UND LAND

PFLÜCKSALAT | SCHEIBEN VOM ROASTBEEF | BAGUETTE | **19,90€**

WIR SERVIERE ALLE SALATE MIT HAUSDRESSING | WAHLWEISE MIT JOGHURTDRESSING

VOM GEFLÜGELHOF

24. „SALTIMBOCCA“ VON DER HÄHNCHENBRUST

HÄHNCHENBRUST | ROHER SCHINKEN | SALBEI | SPECKBOHNEN | ROSMARINKARTOFFELN | **24,50€**

25. HÄHNCHENBRUST „AUF GRÜNEM BETT“

HÄHNCHENBRUST | BLATTSPINAT | KNOBLAUCH | RÖSTI | **19,80€**

26. HÄHNCHEN „KÜSST MANGO“

HÄHNCHENBRUST | MANGO | SESAM | BRATKARTOFFELN | PFANNENGEMÜSE | **20,90€**

SCHWEIN GEHABT NOCH WAS ZU BEKOMMEN

20. CHAMPIGNONRAHM SCHNITZEL

SCHNITZEL | CHAMPIGNONRAHMSAUCE | KROKETTEN | SALAT | **17,90€**

21. „PFEFFERRAHM“ SCHNITZEL

SCHNITZEL | PFEFFERRAHMSAUCE | POMMES | SALAT | **17,90€**

22. „MÜNCHENER“ SCHNITZEL

SCHNITZEL | SÜSSER SENF | MEERETTICH | BRATKARTOFFELN | SALAT | **19,80€**

23. „PICCATÀ MILANESE“

SCHNITZEL | PARMESANMANTEL | GRÜNE NUDELN | TOMATENKRÄUTERSAUCE | **21,90€**

19. 300 GR. SCHWEINERÜCKENSTEAK

SCHWEINERÜCKEN | OFENKARTOFFELN | RAHM | KRÄUTERBUTTER | SALAT | **24,20€**

VOM SCHWEIN DAS BESTE

510. MEDAILLONS GORGONZOLA

SCHWEINEMEDAILLONS | BIRNE | GORGONZOLASAUCE | KROKETTEN | SALAT | **22,80€**

511. FILET TOPF „HAUS DEITMER“

MEDAILLONS | PFANNENGEMÜSE | BRATKARTOFFELN | CHAMPIGNONSAUCE | **24,50€**

512. SCHWEINFILETGESCHNETZELTES „ZÜRICHER ART“

SCHWEINFILET | CHAMPIGNONS | ZWIBELN | KARTOFFELRÖSTI | SALAT | **22,50€**

RINDER LIEBHABER

13. GEKOCHTE RINDERBRUST

HAUSGEMACHTE REMOULADE | SALZKARTOFFELN | SALAT | **18,50€**

14. RUMPSTEAK

BRATKARTOFFELN | HAUSGEMACHTE KRÄUTERBUTTER | SALAT | **25,50€**

18. GRILLTELLER „MAÎTRE DE CUISINE“

GEFLÜGEL, SCHWEIN, RIND | POMMES | PFEFFERSAUCE | SALAT | **28,50€**

15. GESCHMORTE OCHSENBÄCKCHEN

ROTWEIN JUS | BOHNEN-CASSOULET | ROSMARINKARTOFFELN | **23,90€**

16. „PARISER“ PFEFFERSTEAK

ROASTBEEF | PFEFFERKRUSTE | JUS | PFANNENGEMÜSE | KROKETTEN | **29,50€**

17. ROASTBEEF „BRAUMEISTER“

ROASTBEEF | TOMATEN | ZWIEBEL CONCASSÉE | SALAT | KROKETTEN | **28,50€**

501. 300 GR. ROASTBEEF

ROASTBEEF | FOLIENKARTOFFEL | RAHM | KRÄUTERBUTTER | SALAT | **29,00€**

502. 500 GR. ROASTBEEF

ROASTBEEF | FOLIENKARTOFFEL | RAHM | KRÄUTERBUTTER | SALAT | **48,50€**

AUF VORBESTELLUNG (VORAUFGZEIT 1 WOCHE)

503. TOMAHAWK-STEAK CA. 1100 GR. FÜR 2 PERSONEN

TOMAHAWK | FOLIENKARTOFFEL | RAHM | PFEFFERSAUCE | SALAT | **109,00€**

AUS NEPTUNS REICH

27. LACHSSTEAK AUF GEMÜSEBETT

LACHSSTEAK | PFANNENGEMÜSE | HOLLANDAISE | PETERSILIENKARTOFFELN | **24,60€**

28. LACHS KÜSST SPINAT

LACHSSTEAK | BLATTSPINAT | KRUSTENTIERSCHAUM | ROSMARINKARTOFFEL | **26,90€**

29. FISCHPLATTE NACH „KÜCHENCHEFS ART“

MARKTFRISCHER FISCH | BRATKARTOFFELN | HAUSGEMACHTE REMOULADE | **27,50€**

513. GRÜNE NUDEL LACHS

LACHS | GRÜNE NUDELN | HUMMER | DILLSAUCE | **18,90€**

514. ZANDER „LIMONE“

ZANDER | LIMONENSAUCE | ROSMARINKARTOFFELN | SALAT | **24,60€**

515. THUNFISCH TRIFFT TOMATE

THUNFISCHSTEAK | TOMATENKRÄUTER-KRUSTE | PFANNENGEMÜSE | OFENKARTOFFEL | RAHM | **34,50€**

LIEBE GÄSTE, BITTE DENKEN SIE DARAN

AUCH BEI EINEM FISCHFILET KANN DIE ANZAHL DER GRÄTEN DURCHAUS VARIIEREN. DENN LAUT DEN „LEITSÄTZEN FÜR FISCH, KREBS- UND WIRBELTIERE UND ERZEUGNISSE DARAUS“ IST EIN FISCHFILET NICHT FREI VON GRÄTEN, SONDERN LEDIGLICH FREI VON DER MITTELGRÄTE. DER BEGRIFF FILET HAT FOLGLICH FÜR FISCH EINE ANDERE BEDEUTUNG ALS ES BEI FLEISCH HAT.

INFORMATIONEN ÜBER ZUSATZSTOFFE SOWIE ALLERGENE IN UNSERN SPEISEN, ERHALTEN SIE AUF NACHFRAGE BEI UNSEREN SERVICEMITARBEITER/INNEN.

VEGETARISCH

30. GNOCCHI TOMATE

GNOCCHI | TOMATE | PARMESAN | NÜSSE | **16,50€**

31. GRÜNE NUDELN GEMÜSE

GRÜNE NUDELN | PFANNENGEMÜSE | OLIVENÖL | **14,50€**

516. GNOCCHI GORGONZOLA

GNOCCHI | BLATTSPINAT | GORGONZOLASAUCE | PARMESAN | **16,50€**

FÜR UNSERE JUNGEN GÄSTE (BIS 12 JAHREN)

32. „WICKIE“ DER SEEFAHRER

HAUSGEMACHTE KIBBELINGE | POMMES | REMOULADE | **8,90€**

33. „DER FLIEGENDE HOLLÄNDER“

5 CHICKEN NUGGETS | POMMES | KETCHUP | **8,50€**

34. „HOTZENPLOTZ“

KLEINES SCHNITZEL | KROKETTEN | ERBSEN | **10,90€**

WAS SÜßES ZUM SCHLUSS

35. HERRENCREME

HERRENCREME | RUM | SCKOKOLADE | **5,90€**

36. „HEIßE LIEBE“

VANILLE-EIS | HEIßE KIRSCHEN | **6,50€**

37. „SÜDTIROLER APFELSTRUDEL“

APFELSTRUDEL | VANILLE-EIS | SCHOKUSAUCE | **8,90€**