

## ***Suppen***

<b><i>Rinderkraftbrühe</i></b>	<b>7,00 €</b>
<i>mit Markklößchen und Eierstich</i>	
<b><i>Französische Zwiebelsuppe</i></b>	<b>7,50 €</b>
<b><i>Schaumsuppe von Bärlauch &amp; Frischkäse</i></b>	<b>8,00 €</b>

## ***Salat/Vorspeisen***

<b><i>Großer bunter Salatteller mit Joghurt- oder Balsamico-Dressing</i></b>	<b>12,50 €</b>
<i>wahlweise:</i>	
<i>gebratenen Hähnchenbruststreifen</i>	<b>16,50 €</b>
<i>gebratenen Streifen vom Roastbeef</i>	<b>18,50 €</b>
<i>gebratenen Kräutergarnelen</i>	<b>17,50 €</b>
<b><i>Bunter Salatteller</i></b>	
<i>mit Pochiertem Ei und Räucherlachs, Senf-Dressing</i>	
<i>dazu Pane Caraseau</i>	<b>14,90 €</b>
<b><i>Carpaccio vom Rinderfilet</i></b>	
<i>mit Salatbouquet und gehobeltem Parmesan</i>	<b>14,90 €</b>
<b><i>Burrata</i></b>	
<i>mit Tomaten an Basilikumöl dazu Pane Caraseau</i>	<b>14,50 €</b>
<b><i>Vitello tonato</i></b>	<b>15,50 €</b>

## ***Vegetarisch***

### ***Pasta in Gorgonzolasauce***

*mit Blattspinat und Birnenkonfit*

**16,50 €**

### ***Trüffelpasta***

*in Sahnesauce mit Parmesankäse und Rucola*

**19,50 €**

### ***Gemüse- Maultaschen***

*auf mediterranem Tomaten- Sugo und Kräuter-Schmand*

**19,80 €**

## ***Aus Fluss und Meer***

### ***Forellenfilet im Tempurateig***

*mit Safran-Schaum auf Erbsen-Püree und Butterkartoffeln*

**28,50 €**

### ***Lachsfilet auf der Haut gebraten***

*mit Kräutersauce dazu Kartoffelpüree und Saisonales- Gemüse*

**29,50 €**

### ***Zanderfilet mit konfiertem Rhabarber,***

*Champagnerrisotto und Beilagensalat*

**29,50 €**

## ***Fleisch***

### ***Schweinefilet im Speckmantel***

*auf Champignonrahmsauce mit Pommes frites und Beilagensalat*

**23,50 €**

### ***Rosa gebratene Barbarie- Entenbrust***

*auf Orangen-Jus mit karamellisiertem Chicorée  
und Kartoffelrösti*

**27,50 €**

### ***Rosa gebratener Lammrücken***

*mit Rosmarin-Knoblauch-Sauce,  
Saisonales-Gemüse und Pommes Dauphine*

**28,90 €**

### ***Wiener Schnitzel vom Kalb***

*mit Pommes frites und Beilagensalat*

**24,90 €**

***Argentinisches Rumpsteak ca. 250g***

*mit Schmorzwiebeln an Birnen-Chutney, Pommes frites und Beilagensalat* **29,50 €**

*wahlweise: 150 g*

**24,90 €**

***Argentinisches Tournedos Steak 250g***

*mit Pommes Duchesse, Frühlingsgemüse und kleine Pilze*

**38,50 €**

*wahlweise: 150 g*

**29,90 €**

***Entrecôte auf Pilztatar***

*mit Preiselbeere, Rotwein- Jus und Kartoffel-Mousseline*

**37,90 €**

***Schnitzel***

*Schweineschnitzel paniert*

*mit Pommes frites und Beilagensalat*

**16,90 €**

*- mit Sauce Bernaise*

**17,50 €**

*- Schnitzel Hawaii*

**17,50 €**

*- nach „Jäger Art“*

**17,50 €**

*- mit Paprika- Rahmsauce*

**17,50 €**

## ***Dessert***

***gemischter Eisbecher*** **7,80 €**  
*mit Früchten und Sahne*

***Mercator 'Banana Split'*** **9,80 €**  
*Bananenparfait, Vanillecrepes und Amarenakirschen*

***Variation von der Himbeere*** **9,50 €**

***Saisonale Dessertkreation*** **10,50 €**

### ***Dazu empfehlen wir unseren Dessertwein:***

*Weingut Paulinshof – Riesling Spätlese*

*Brauneberger Juffer*

*Glas 4,80 €*

*Weingut Paulinshof – Riesling Beerenauslese*

*Brauneberger Juffer*

*Glas 10,50 €*