

## Speisenkarte

### Suppen/Vorspeisen

Rote Linsensuppe mit Kokosmilch und Curry-Creme - vegan -	6,50
Rheinische Kartoffelsuppe mit Wurst und Räucherkraut	7,50
1 kleiner Reibekuchen mit Räucherlachs und Orangen-Meerrettich-Creme	7,90
Carpaccio vom Roastbeef mit Rucola, Cherry-Tomaten und Parmesan	12,50

### Salate

Rapunzelsalat mit gebratenen Champignons und gratiniertem Ziegen-Frischkäse	14,90
Cesarsalad mit gegrillter Hähnchenbrust	15,20

### Hauptspeisen

Chili sin Carne – vegan -	9,90
„Himmel un Ääd“ Gebratene Blutwurst mit Apfel-Kartoffel-Stampf und Röstzwiebeln	13,90
Spaghetti mit Pesto und gebratenen Riesengarnelen	14,90
Schweinefiletgeschnetzeltes „Mediterraner Art“ mit Basmatireis	17,50
Medaillons vom Schweinefilet auf Morchel-Rahm-Sauce mit Brokkoliröschen und Kartoffeldrillingen	18,90
Zanderfilet unter der Kartoffelkruste auf Rieslingsauce, mit frischem Baby-Blattspinat	18,80
Gefülltes Schnitzel „2T“ mit Schinken und Camembert, dazu Preiselbeeren und Pommes frites	15,90
Schnitzel aus dem Schweinerücken mit frischen Champignons im Rahm, dazu Kartoffelkroketten und Salat	16,90
Edel-Hirschgulasch mit Burgunderbirne, geröstetem Rosenkohl und Pfefferspätzle	19,50
Rumpsteak vom argentinischen Black-Angus-Rind mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salat	26,90

### Desserts

Creme Brûlée mit frischen Beeren	6,50
Crêpe mit Walnusseis und Orangenlikör	8,80