



Suppen

Kürbissuppe mit Crème fraîche und Kürbiskernöl	6,50 €
Wrukeneintopf mit Kalbsfleisch (Steckrübeneintopf) Möhren, Kartoffeln und Lauch	7,50 €
Goulasch-Suppe vom Rind mit Paprika, Kartoffeln und Crème fraîche	7,50 €

Vorspeisen & kleine Gerichte

Gemischte „Anti Pasti“ Platte gegrilltes und mariniertes Gemüse, Balsamico-Champignons und Zwiebeln, getrocknete Tomaten, Sardellen, Tomate Mozzarella, Carpaccio, Parmaschinken & italienische Salami und Oliven	14,50 €
Anti Pasti „vegetarisch“ gegrilltes und mariniertes Gemüse, Balsamico-Champignons und Zwiebeln, getrocknete Tomaten, Tomate Mozzarella- Spieß und Oliven	11,50 €
Kürbis-Petersiliensalat mit Erdnüssen	8,50 €
Gefüllte Teigtaschen mit Gemüse und Provolone gefüllt auf Gemüsesauce mit Reis	9,50 €
Roastbeef mit Remouladensauce mit Risoléekartoffeln	13,50 €
Salat mit Ziegenkäse im Parmaschinkenmantel mit Blattsalaten in fruchtigem Orangendressing	13,50 €
Fitness-Salat mit Blattsalaten, gebratener Hähnchenbrust und Früchten der Saison	14,50 €



Hauptgerichte

...vegetarisch

Tagliatelle „Tomate küsst Orange“ 9,50 €
mit Orangenfilets und Kirschtomaten

Kürbis-Gnocchi-Sahne-Auflauf 13,50 €
in der Feuerform mit Parmesan gratiniert

Pufferberg mit gebratenem Kürbis und Waldpilzen 16,80 €
mit Parmesan gratiniert am Salatbouquet

...mit Fleisch

Tagliatelle mit Rindfleischstreifen 13,50 €
mit Walnüssen, Kirschtomaten und Rucola

Gegrillte Hähnchenbrust 15,50 €
auf Süßkartoffel-Bohnencurry

Tranchen vom Schweinefilet 19,50 €
auf Waldpilzsauce mit Röstitalern,
Kräuterbutter und Kräuterquark am Salatbouquet

Ente „Orange“ 20,50 €
gebratene Entenbrust auf Orangensauce
mit Rotkohl und Kartoffelklößen

Wiener Schnitzel 20,50 €
an Kürbis-Petersiliensalat mit Erdnüssen

Hirschbraten auf Waldpilzsauce 21,50 €
mit Rotkohl und Kartoffelklößen

Argentinisches Rumpsteak
am Salatbouquet mit Risoléekartoffeln,
Kräuterquark und Kräuterbutter

200 g 22,50 €
250 g 27,50 €
300 g 32,50 €



Argentinisches Rumpsteak

an Kürbisragout mit Risolée kartoffeln,
Kräuterquark und Kräuterbutter

200 g	22,50 €
250 g	27,50 €
300 g	32,50 €

Argentinisches Rumpsteak

auf Waldpilzsauce mit Röstitalern,
Salatbouquet, Kräuterbutter und Kräuterquark

200 g	22,50 €
250 g	27,50 €
300 g	32,50 €

...mit Fisch

Tagliatelle mit Scampi

mit Kirschtomaten und Staudensellerie
in Hummersauce

25,00 €

Welsfilet in der Senfschrotkruste

auf Dijonsensauce mit gebackenem
Rote Bete-Wurzelgemüse

20,50 €

Gegrilltes Lachsfilet

am Salatbouquet mit Risolée kartoffeln,
Kräuterquark und Kräuterbutter

20,50 €

Gegrilltes Lachsfilet

mit gebackenem Rote Bete-Wurzelgemüse
und Kräuterbutter

20,50 €

Der süße Abschluss

Tiramisu

im Weckgläschen

3,50 €

Walnusseis

auf warmen Pflaumen-Zimt-Ragout

4,50 €

Schokoladentörtchen mit flüssigem Schokoladenkern

mit Vanilleeis und Früchten

7,50 €

Dessertvariation zum Naschen

Das Dessert zum Teilen

12,50 €



Unsere Klassiker

„Die Soljanka“ mit Kasslereinlage im Löwenköpfchen	6,50 €
„Die Currywurst“ Currywurst im Darm mit Risolée kartoffeln und Kräuterquark	10,50 €
„Europäische Käseauswahl trifft ital. Wurstspezialitäten“ Auswahl an verschiedenen Weichkäsen, Parmaschinken und italienische Salami mit Oliven, Trauben und Gebäck	13,50 €
„Der Klausen-Burger“ mit 180 g feinstem Rinderhackfleisch mit Tomate, Gewürzgurke, Gouda roten Zwiebeln und Salat	
ohne Kartoffeln	10,50 €
mit Kartoffeln	14,50 €



Winter on ice

„Zwei Kugeln Walnusseis“ mit warmen Zimt-Pflaumen und Sahne	4,50 €
„Mangosorbet mit rosa Pfeffer“ und warmen Preiselbeeren	5,80 €
„Zwei Kugeln Vanilleeis und 1 Kugel Schokoladeneis“ mit Apfelmus, Karamellsauce, kandiertem Nusskerne-Mix und Sahne	6,50 €
„Drei Kugeln Vanilleeis“ mit warmer Schokoladensauce und Eierlikör	6,80 €