

Speisenkarte

Menu

kalte Vorspeisen

cold starters

kleiner gemischter Salatteller ³ 3,90 €
small mixed salad

Blattsalat in Sauce Vinaigrette mit Tomaten,
Oliven und Zwiebelringen ^{3,9,13} 4,90 €
green salad in sauce vinaigrette with tomatoes, olives and onion rings

Tomatensalat mit Mozzarella und frischem
Basilikum, dazu Knoblauchbrot ^{3,9} 6,90 €
Tomatoe salad with mozzarella and garlic bread

geräuchertes Forellenfilet auf Toast mit
Sahnemeerrettich und Preiselbeeren ^{1,3,4,14} 6,90 €
smoked trout fillet on toast with creamhorseradish and cranberries

Melonenspalten mit Parmaschinken 6,90 €
slices of melon with parma ham



hausgemachte Suppen

homemade soup

Kraftbrühe mit Einlage und Brot ¹² 3,60 €
clear Broth and bread

Tomatensuppe mit Sahnehäubchen ¹² 3,50 €
Tomato soup with cream

Knoblauchrahmsuppe mit Sahnetupfer 3,50 €
Garlic soup with cream

Zwiebelsuppe überbacken mit Käse ^{2,12} 3,80 €
Onion soup u gratin with cheese

warme Vorspeisen

warm starters

Panierte Champignons mit Remouladens0ße ^{3,14} breaded mushrooms with tartar sauce	5,80 €
Folienkartoffel mit Räucherlachs und Dillrahm baked potato with smoked salmon and dill-cream	6,10 €
Frittierter Mozzarella an Blattsalat mit Tomatenmayonaise ^{3,14} fried mozzarella with green salad and tomato mayonaise	6,90 €
Weinbergschnecken überbacken mit Café de Paris Butter und Baguette ^{2,9,14} Snails au gratin with Caf de Paris butter and baguette	6,90 €
Reibekuchen hausgemacht, mit Räucherlachs und Dillrahm smoked salmon, homemade potato cakes and dill cream	7,50 €
Garnelen mit Aioli, dazu warmes Baguette ^{3,14} Shrimps in garlic sauce with warm baguette	10,80 €