

Suppen:

Karotten-Ingwer-Suppe^D mit Shrimps^C 4,80 €

Tomatencremesuppe^D mit Ginsahne^D 3,90 €

Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons² 3,90 €

Vorspeisen:

Mit Honig gebackener Schafskäse^D auf Toast mit Pinienkerne
und Kräutersalaten^{D,E} umlegt 8,50 €

Geräucherter Lachs^G mit Sahnemeerrettich und Kartoffelgitter
13,00 €

Provencialisches Gemüseragout im Filoteig^A mit Schafskäse^D,
Honig und Pinienkerne, dazu Tomaten-Basilikum-Pesto
9,00 €

Hauptgänge:

Vom Schwein

Westfälisches Schnitzel^{A,F} mit gebratenen Champignons, Äpfeln und Speck¹, dazu Bratkartoffeln¹ und Salat^{D,E} 14,00 €

Als $\frac{3}{4}$ -Portion 13,00 €

Wiesenchampignonschnitzel^{A,F} mit Pommes und Salat^{D,E} 14,00 €

Als $\frac{3}{4}$ -Portion 13,00 €

Schnitzel^{A,F} „Winzer Art“ mit Weintrauben, Speck¹ und Zwiebeln, dazu hausgemachte Gnocchi^A und Salat^{D,E} 14,00 €

Als $\frac{3}{4}$ -Portion 13,00 €

„Kölner“ Schnitzel^{A,F} mit Schmorzwiebeln und Blutwurst, dazu Bratkartoffeln¹ und Salat^{D,E} 14,00 €

Schweinefilet im Speckmantel¹ mit hausgemachten Gnocchi^A und Gemüse 17,50 €

Salat-Teller

Gemischter Salat^{D,E} mit gebratenen Geflügelstreifen und gebratenen Champignons 15,00 €

Fisch

Gebratener Lachs^G und in Knoblauch marinierte Garnelen^C an Zitronenpfeffersauce auf hausgemachten Bandnudeln^A, mit frischem Gemüse umlegt 22,00 €

Spitzer Fischteller

Shrimpscocktail^C, gratiniertes Lachsfilet^G, in Knoblauch-Chili-Öl gebratene Garnelen^C und geräucherter Lachs^G mit Sahnemeerrettich^D an Toast, dazu gebackenes Kartoffelgitter und Salatbouquet^{D,E} 20,00 €

Vom Rind

Rinderfilet mit Pfeffersauce, dazu hausgemachte Dauphinkartoffeln und Salat^{D,E} 25,00 €

Rinderfilet mit Kirschtomaten und Pinienkerne gratiniert auf Gorgonzolasauce, dazu hausgemachte Gnocchi^A und Salat^{D,E} 25,00 €

Rinderfilet unter der Blutwurstkruste, dazu Bratkartoffeln und Gemüse 25,00 €

Rinderfiletspitzen in Dijonsensauce, dazu hausgemachte Gnocchi^A und Gemüse 22,00 €

Vom Geflügel

Hähnchen-Medaillons mit Früchten und Zitronenpfeffer-hollandaise gratiniert, dazu hausgemachte Bandnudeln^A und Gemüse 15,10 €

Hähnchenschnitzel „Hawaii“ mit Ananas und Käse² überbacken, dazu hausgemachte Gnocchi^A und Salat^{D,E} 14,90 €

Vegetarisch

Pasta „Mista“

Hausgemachte Bandnudeln^A mit hausgemachten getrockneten Tomaten, Oliven, Walnüssen^B und Parmesan², dazu gebackener Rucola 12,50 €

Hausgemachte Kartoffelgnocchi^A mit Paprika, Peperoni, Ingwer, Knoblauch und Schafskäse^D gratiniert 10,00 €

Provencialisches Gemüseragout im Filoteig^A mit Schafskäse^D, Honig und Pinienkerne, dazu Tomaten-Basilikum-Pesto 12,00 €

Hausgemachte Bandnudeln^A mit Kirschtomaten-Zucchini-Sauce, gehobeltem Parmesan² und gebackenem Rucola 10,00 €

Spezialitäten des Hauses

Schweinefiletmedaillons mit gebratenen Champignons und Jus, gebratene Hähnchenbrust mit Früchten und Pfefferhollandaise, umlegt mit Salat^{D,E}, dazu Bratkartoffeln¹ 20,00 €

Surf and Turf

Rinderfilet mit gebratenen Garnelen^C, dazu Jus und Pfefferhollandaise mit hausgemachten Dauphinkartoffeln^A und Salat^{D,E} 26,00 €

Pasta „Mista“

Hausgemachte Bandnudeln^A mit getrockneten Tomaten, Walnüssen^B, gebratenen Garnelen^C und Parmesan², dazu gebackener Rucola 18,00 €

Dessert:

Siehe unsere Dessert-Karte

Zusatzstoffe:

1 Nitritpökelsalz 2 Farbstoff

Allergene:

A Gluten B Nuss C Schalentier D Milch E Senf F Ei
G Fisch