

Vorspeisen:

8 frittierte Frühlingsrollen mit 3 Dipps Fried spring rolls with 3 dipps	6,50 Euro
Zweierlei Dim sum (gefüllte Teigtaschen) mit Huhn und Garnelen und Fisch), dazu Süß sauer Sauce 2 different Dim Sum filled with chicken and fish and shrimps, Sweet sour dip	7,90 Euro
Vitello tonnato Vitello tonnato	14,50 Euro
Champignons in Bierteig, hausgemacht mit Knoblauchsauce Mushrooms in Bierteig with garlic cream sauce	9,50 Euro

Suppen:

Kürbiscremesuppe mit steirischem Kürbiskernöl und Croûtons Cream soup from pumkin with pumkin oil and croûtons	5,90 Euro
Rinderconsommé mit hausgemachten Flädle Consomme with shredded pancakes	4,90 Euro
Tomatencremesuppe „Rabenhorst“ Cream of tomato soup	5,90 Euro

Salate:

Großer bunter Blattsalat mit:

Big mixed leaf salad served with.

gebratenen Pilzen der Saison Roasted mushrooms	15,50 Euro
Spieß von der Maispoulade Turkey on the spit	15,50 Euro
gebratenen Roastbeefwürfeln und BBQ-Sauce Roasted roast beef cubes and BBQ sauce	17,50 Euro
gebratenem Rotbarschfilet und Aiolisauce Roasted snapper filled and aioli	17,50 Euro

Salat vom Buffet Salad from buffet	6,50 Euro
--	------------------

Hauptgerichte:

Vegetarisch:

Gegrillter Schafskäse auf Ratatouillegemüse,
dazu Rosmarinkartoffeln **16,90 Euro**
Grilled sheep's cheese on ratatouille vegetables and rosemary potatoes

Hausgemachte Semmelklöße
mit Pilzrahmsauce (Pilze nach Saison)
und Salat vom Buffet **17,50 Euro**
Homemade bread dumplings with mushrooms in cream sauce and salad

Champignons in Bierteig, hausgemacht
mit Knoblauchsauce, Basmatireis und Salat vom Buffet **16,50 Euro**
Mushrooms in Bierteig, with garlic cream sauce, basmatirice and salad from buffet

Veganes rotes Thai Curry mit Basmatireis und Salat vom Buffet **17,50 Euro**
Vegan red thai curry with basmati rice and salad from buffet

Fleisch:

Rotes Thaicurry mit gebratenen Maispouardenbruststreifen,
Basmatireis und Salat vom Buffet **17,50 Euro**
Red Thai curry with roasted stripes of Chicken breast, basmati rice and salad from buffet

2 Schweinerückensteaks
mit braunen Champignons in Bratensauce,
dazu Süßkartoffelpommes und Salat vom Buffet **17,50 Euro**
Two steak from pork with mushrooms and Salad from Buffet

Schnitzel „Wiener Art“
mit Bratkartoffeln und Salat vom Buffet **13,50 Euro**
Escallop of pork, with sauté potatoes and salad from buffet

Cordon bleu mit Pommes frites
und Salat vom Buffet **15,90 Euro**
Escalope of pork filled with ham and cheese, served with French fried potatoes and salad from buffet

Tafelspitz mit Meerrettichsauce, Essiggurke
und Bratkartoffeln **17,50 Euro**
Boiled brisket on horseradish sauce with cucumber and sauté potatoes

Frische Tortellini mit gebratenen Rinderfiletspitzen
in Pfefferrahmsauce, dazu Salat vom Buffet **19,50 Euro**
Fresh tortellini with cubes from roast beef in pepper sauce and Salad from Buffet

Rumpsteak, green feed
mit Röstzwiebeln und Kräuterbutter
dazu Bratkartoffeln und Salat vom Buffet **23,50 Euro**
Rump steak with roasted onions and herb butter served with sauté potatoes and salad from buffet

Hauptgerichte:

Fisch:

Edel Matjes „Großmutter Art“ mit Kartoffeln	12,90 Euro
Soused herring with potatoes	
Frische Linguinis mit Lachswürfeln und frischem Blattspinat in Sahnesauce	18,50 Euro
Fresh noodles with salmon and spinach in creamsauce	
Seelachs-Loin auf Schmorgurkengemüse dazu Kartoffeln	17,50 Euro
Coal fish with stewed cucumbers and potatoes	
Paniertes Rotbarschfilet mit Ratatouillegemüse und Schwenkkartoffeln	19,50 Euro
Breaded red fish with ratatouille and potatoes	
Saltimbocca vom Rotbarschfilet auf Tomatensauce mit Linguinis und Salat vom Buffet	20,50 Euro
Saltimbocca from red fish, on tomato sauce, with noodles and salad from Büffet	

Dessert:

Gemischtes Eis mit Sahne	4,50 Euro 5,50 Euro
Assorted ice cream	
Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce und sahn	6,90 Euro
Vanilla ice cream with hot chocolate sauce and whipped cream	
Sylter Beerenteller mit Vanilleeis	6,50 Euro
Red fruit jelly with vanilla ice cream	
Gebackenes Vanilleeis mit Zwetschgenragoût	10,50 Euro
Roasted vanilla ice cream with ragout from plums	
Crème Brûlée	8,90 Euro
Crème Brûlée	