

Speisenkarte

<i>Vorspeisensalat mit hausgemachtem Dressing & Croûtons</i>	6,90 €
<i>Hokkaido-Kürbiscremesuppe mit Kokospuma und Kürbiskernen</i>	7,90 €
<i>Vitello Tonnato</i>	12,50 €

<i>Salatteller mit hausgemachtem Dressing, Croûtons und Kürbiskernen</i>	11,90 €
<i>auf Wunsch mit gebackenem Ziegenkäse und Feigensenf</i>	17,90 €
<i>Gaisburger-Marsch – Deftiger Eintopf mit Fleisch, Gemüse & Spätzle</i>	9,80 €
<i>Berliner Currywurst mit Pommes frites</i>	12,50 €
<i>Bulgur-Gemüse-Pilaw *vegan</i>	13,50 €
<i>Tagliatelle mit Kirschtomaten, Pfifferlingen und Parmesan *vegetarisch</i>	17,90 €
<i>Zanderfilet an Zitrusvelouté mit Blattspinat und Petersilienkartoffeln</i>	21,00 €
<i>Mit Steinpilzen gefüllte Maispoularde, Trauben-Demi Glace & Kräuterreis</i>	21,50 €
<i>Wiener Kalbsschnitzel mit Pommes frites und einem Salatbouquet</i>	23,50 €
<i>Schweinefilet – am Stück gebraten – mit Bratenjus</i>	
<i>Mandelbrokkoli und Rosmarinkartoffeln</i>	23,90 €
<i>Himmel und Ääd</i>	
<i>mit Kartoffel-Sellerie-Püree, Apfelragout & Zwiebel Chutney</i>	17,50 €
<i>Geschmorte Rinderroulade „Hausfrauenart“</i>	
<i>mit Wirsing á la Crème und Kartoffelklößen</i>	21,80 €
<i>Rumpsteak an Pfefferrahmsauce, Süßkartoffel Pommes und Salatbouquet</i>	26,50 €

<i>Mousse au chocolate</i>	6,90 €
<i>Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce</i>	7,50 €
<i>Pflaumenschnitte / Apfelschnitte / Käseschnitte / Rhabarbersand</i>	3,80 €
<i>mit Sahne</i>	+ 0,80 €