



<i>Tomatencremesuppe mit Basilikum und Gin verfeinert</i>	<i>€ 7,90</i>
<i>In Knoblauchbutter geröstetes Roggenbrot dazu unser berühmter Käsesalat (Vorsicht, enthält viel Knoblauch)</i>	<i>€ 9,90</i>
<i>Feines Geflügelragout mit Pilzen im Ofen überbacken</i>	<i>€ 9,90</i>
<i>Großer Camembert 200 g im Ofen gebacken dazu Preiselbeeren und Baguette</i>	<i>€ 10,90</i>
<i>Norwegischer Räucherlachs auf gebackenen Kartoffelrösti und Apfel- Meerrettichcreme</i>	<i>€ 16,90</i>
<i>Kleiner gemischter Salat</i>	<i>€ 8,90</i>
<i>Bunter Salat der Saison mit hausgemachtem Kräuter Joghurtdressing und gebratenen Putenbruststreifen</i>	<i>€ 19,90</i>
<i>Feine Matjesfilets von Fokken & Müller Emden mit Zwiebelringen dazu Röstkartoffeln</i>	<i>€ 19,90</i>
<i>Gebrautes Lachsfilet mit Rahmspinat und Röstiecken</i>	<i>€ 25,90</i>
<i>Gebrautes Dorschfilet mit einem Apfel Meerrettich Dip dazu einem kleinen Salat und Röstkartoffeln</i>	<i>€ 24,90</i>



Putenbrust Arrabiata

*Putenstreifen, Pennenudeln, Chili und Tomatensauce
mit Kirschtomaten in der Pfanne geschwenkt*

€ 20,90

*Saftiges Gulasch vom Black Angus Rind
dazu Apfelrotkohl und Dampfkartoffeln*

€ 22,90

Schweinesteak nach „Braumeister Art“

mit Zwiebel Senf Füllung

unter einer Kräuterkruste

dazu Röstkartoffeln und Rohkostsalat

€23,90

„Wirtshausspieß“

Schweinemedallions im Speckmantel

serviert auf einer Pfeffersauce

dazu Buttermöhren und Kartoffelkroketten

€ 25,90

Schweineschnitzel

mit Brokkoli, Hollandaise

und Kartoffelkroketten

€ 25,90

Gegrilltes Schweinefilet unter einer Kräuterkruste

auf Gorgonzola Rahmsauce

dazu Brokkoli und Kartoffelkroketten

€ 26,90

US Black Angus Hüftsteak 200 g

mit Pfefferrahmsauce

und Steakhaus Pommes frites

dazu ein kleiner Salat

€ 29,90

US Black Angus Hüftsteak 200 g

mit Bauernsalat (Gurken, Tomaten, Paprika und Zwiebeln

mit Oliven und Hirtenkäse) und Knoblauchbrot

€ 29,90



*Penne Nudeln
mit Blattspinat
in einer deftigen Gorgonzola- Rahmsauce* € 15,90

*Paniertes Gemüseschnitzel
mit Brokkoliröschen
dazu Sauce Hollandaise
und Petersilienkartoffeln* € 15,90

*Crème Brûlée
Vanillecreme
mit karamellisiertem Rohrzucker* € 7,90

*Warmer Schokoladenkuchen
serviert mit Sauerkirschgrütze
und Bourbon Vanilleeis* € 7,90

*Warmer Apfelstrudel
mit Bourbon Vanilleeis und Sahne* € 8,50