



- Tomatencremesuppe
mit Basilikum und Gin verfeinert* € 5,50
- In Knoblauchbutter geröstetes Roggenbrot
dazu unser berühmter Käsesalat
(Vorsicht, enthält viel Knoblauch)* € 7,90
- Feines Geflügelragout
mit Pilzen
im Ofen überbacken* € 6,90
- Großer Camembert 200 g
im Ofen gebacken
dazu Preiselbeeren und Baguette* € 8,50
- Norwegischer Räucherlachs
auf gebackenen Kartoffelrösti
und Apfel- Meerrettichcreme* € 11,90
- Kleiner gemischter Salat* € 6,90
- Bunter Salat der Saison
mit hausgemachtem Kräuter Joghurtdressing
und gebratenen Putenbruststreifen* € 15,90
- Feine Matjesfilets von Fokken & Müller | Emden
mit Zwiebelringen
dazu Röstkartoffeln* € 14,90
- Gebratenes Lachsfilet
dazu Salat der Saison, serviert mit Joghurtdressing
und ofenfrischem Baguette* € 18,90
- Gebratenes Dorschfilet
mit einem Apfel Meerrettich Dip
dazu einem kleinen Salat
und Röstkartoffeln* € 18,90



Putenbrust Arrabbiata

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

€ 15,90

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

€ 17,90

*Schweinesteak nach „Braumeister Art“
mit Zwiebel Senf Füllung
unter einer Kräuterkruste
dazu Röstkartoffeln und Rohkostsalat*

€ 18,90

„Wirtshausspieß“

*Schweinemedallions im Speckmantel
serviert auf einer Pfeffersauce
dazu Buttermöhren und Kartoffelkroketten*

€ 19,90

*Jungschweinrückensteak 200 g
mit Kräuterbutter
dazu gemischter Salat der Saison und Pommes frites*

€ 17,90

*Gegrilltes Schweinefilet unter einer Kräuterkruste
auf Gorgonzola Rahmsauce
dazu Brokkoli und Kartoffelkroketten*

€ 19,90

*US Black Angus Hüftsteak 200 g
mit Pfefferrahmsauce
und Steakhaus Pommes frites
dazu ein kleiner Salat*

€ 22,90

*US Black Angus Hüftsteak 200 g
mit Bauernsalat (Gurken, Tomaten, Paprika und Zwiebeln
mit Oliven und Hirtenkäse) und Knoblauchbrot*

€ 22,90



*Penne Nudeln
mit Blattspinat
in einer deftigen Gorgonzola- Rahmsauce* € 12,50

*Paniertes Gemüseschnitzel
mit Brokkoliröschen
dazu Sauce Hollandaise
und Petersilienkartoffeln* € 12,50

*Crème Brûlée
Vanillecreme
mit karamellisiertem Rohrzucker* € 4,90

*Warmer Schokoladenkuchen
serviert mit Sauerkirschgrütze
und Bourbon Vanilleeis* € 5,90

*Warmer Apfelstrudel
mit Bourbon Vanilleeis und Sahne* € 5,90