

Cremesüppchen von frischen Pfifferlingen
7,00 €

Rinderkraftbrühe mit Gemüse, Eierstich und Markklößchen
5,00 €

Knackig frische Sommersalate mit gebratenen Pfifferlingen
8,90 €

„Filet-Topf“
Medaillons von Pute-, Schwein- und Kalbsfilet auf Röstkartoffeln mit Rahmchampignons,
Sauce Hollandaise und buntem Gemüse umlegt
19,90 €

„Schnüffel's Guacamole-Burger“
Rustikal Burger Bun mit einem Dry aged Patty (Rind), Bacon, Gouda, Salat, Tomaten, Gurken
Röstzwiebeln, Cheddar-Cheese-Sauce, White Smoke BBQ-Sauce und Steakhouse-Pommes
13,80 €

Argentinisches Rumpsteak (ca. 250 Gramm) an Oliven-Knoblauch-Öl
Röstkartoffeln und grüne Bohnen
26,50 €

Zart geschmorter Hirschgulasch mit Waldpilzen
Hausgemachte Butterspätzle und Apfelkompott mit Preiselbeeren
19,90 €

*Schweinerückensteak mit gebratenen Pfifferlingen und Rührei
dazu Röstkartoffeln und Salate der Saison*
20,90 €

*Ragout von Hähnchen, Hummerkrabben und Spinat in leichter Curry-Sahne
Butterreis und Salate der Saison*
20,90 €

*„Cordon bleu „
Mit Schinken und Käse gefülltes Kalbsrücken-Schnitzel
dazu Pommes frites und ein gemischter Salatteller*
22,00 €

*„Krüstchen“
Schweinerückenschnitzel mit frischen Rahmchampignons, Spiegelei, Salatgarnitur
und Pommes frites*
15,80 €

*Duo von Zander und Scholle auf Blattspinat mit Sauce Mornay gratiniert
dazu Petersilienkartoffeln*
22,80 €

Vegetarisch

Gemüse-Lasagne mit Gouda überbacken
10,90 €