

Speisekarte

Vorspeisen

Kleiner Burggartensalat in French-Dressing
mit gebratenen Nüssen fein garniert

6,90 €

Salat mit gebratenen Champignons

12,50 €

Salat mit gebratener Hähnchenbrust

13,90 €

In Aromaten gebratene Riesengarnelen
mit Safrancrème auf Belugalinsen,
marinierten Kirschtomaten und kleinem Salatbouquet

16,90 €

Suppen

Kürbiscremesuppe mit Karamillisierten Kürbiskernen

6,90 €

Rinderkraftbrühe
mit Markklößchen und Schnittlauch

6,50 €

Köstlich Vegetarisch

Spaghettini mit gebratenen Champignons in Kräuterrahm,
Parmesan und kleinem Rucolabouquet

15,50 €

Mediterranes Gemüse ragout
mit Rosmarinkartoffeln

15,90 €

Frisches aus Salz & Süßwasser

Lachsfilet an Safrancrème
auf Rahmspinat mit Venere-Reis

22,50 €

Doradenfilet auf mediterranem Gemüse
mit Rosmarinkartoffeln

24,90 €

Saftig gebraten

Schnitzel „Wiener-Art“ mit Pommes
und kleinem Salatbouquet

14,90€

Schweinerückensteak auf Rotweinschalotten
mit Bratkartoffeln

15,50 €

Schweinefiletmedaillons auf Rahmwirsing und
gebratenen Serviettenknödel

18,90€

Rumpsteak mit großem Salat,
gebratenen Kartoffeln und Kräuterbutter

24,50€

Rustikaler Ritterspieß an Rotweinschalotten
und gebratenen Kartoffeln

22,90€

Rinderfilet

Rosa gebratenes Rinderfilet 200g
unter der Dörrtomaten-Olivenkruste-Kruste
auf Paprikagemüse und Kartoffel-Speckbaumkuchen

36,90€

Verführerische Desserts

Früchtebecher mit frischem Obst und Sahne

6,90 €

Schokobecher mit Sahne und Schokosauce

6,90 €

Jogurt Waldfrucht Eis auf Brombeercreme
mit Schokostreusel- Kuchen und Brombeeren

6,20 €

Crème Brûlée

mit Gewürzorange und Kokosnusseis

7,50 €