

## für den kleinen Hunger:

<i>Camembert mit Preiselbeeren und Salatbouquet</i>	8,50 €
<i>„Bauernsteak“ kleines Schweinerückensteak mit geschmorten Champignons und Speck, Bratkartoffeln und einen kleinen Marktsalat</i>	11,00 €
<i>„Hähnchenkartoffel“ Ofenkartoffel mit Kräuterquark an einem Salatbouquet und Hähnchenbruststreifen in Cremefraiche-Sauce</i>	12,50 €

## vom Schwein:

<i>„aus dem Wald“ Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce, Pommes Frites und einen kleinen Marktsalat</i>	13,50 €
<i>„etwas Scharfes“ Schweineschnitzel mit Pfefferrahmsauce, Pommes Frites und einen kleinen Marktsalat</i>	13,50 €
<i>„aus der Holte“ Schweineschnitzel mit Paprikasauce, Pommes Frites und einen kleinen Marktsalat</i>	13,50 €
<i>„von der Zwiebel“ Schweineschnitzel mit geschmorten Zwiebeln. Dazu 1 Spiegelei, Pommes Frites und Marktsalat</i>	14,50 €
<i>„aus dem Elsass“ Schweineschnitzel mit Speck und Zwiebeln in Creme-fraiche-Sauce mit Käse überbacken. Pommes und Marktsalat</i>	15,00 €

## Unsere Spezialität:

### Der heiße Stein

*Der heiße Stein wird von uns mit etwas Salz bestreut, das Fleisch am Stück darauf gelegt. Am Tisch wenden Sie das Fleisch, damit es auf beiden Seiten angebraten ist. Nun schneiden Sie sich Stück für Stück mundgerecht ab und grillen das Fleisch, so wie Sie es am liebsten essen.*

*Zu diesen Gerichten reichen wir Ihnen Aioli , Kräuterbutter und Baguette. Außerdem können Sie wählen zwischen einem kleinen Marktsalat oder Speckböhnchen.*

<i>Schweinerückensteak</i>	<i>250 g</i>	<i>11,00 €</i>
<i>Hähnchenbrustfilet</i>	<i>200 g</i>	<i>13,00 €</i>
<i>Schweinefilet</i>	<i>200 g</i>	<i>14,00 €</i>
<i>Rumpsteak aus Südamerika</i>	<i>200 g</i>	<i>15,00 €</i>
<i>Rumpsteak aus Südamerika</i>	<i>250 g</i>	<i>19,00 €</i>
<i>Rumpsteak aus Südamerika</i>	<i>300 g</i>	<i>22,50 €</i>

*Alle Gerichte servieren wir Ihnen auch gerne fertig gebraten.*

### Beilagen:

<i>Pfefferrahm-, oder Champignonrahmsauce</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Pommes Frites, Kroketten oder Rösti</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln</i>	<i>3,00 €</i>
<i>geschmorte Zwiebeln</i>	<i>3,00 €</i>
<i>geschmorte Champignons</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Wedges</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Ofenkartoffel mit Kräuterquark</i>	<i>3,50 €</i>

### Aus dem Suppentopf:

<i>Rinderkraftbrühe mit Klößchen und Einlage</i>	4,50 €
<i>Zwiebelsuppe mit Käsecrouton überbacken</i>	5,50 €

### *Einfach mal Vorweg:*

<i>Aioli mit knusprigem Baguette</i>	4,00 €
<i>Thunfischcreme mit knusprigem Baguette</i>	4,50 €
<i>Unser „Trio“ Aioli, Thunfischcreme und Kräuterquark mit knusprigem Baguette</i>	5,50 €

### *Salate mal anders:*

#### *„Tor Deele“*

<i>großer gemischter Salat mit Oliven, Peperoni und Fetawürfel</i>	11,50 €
--	---------

#### *„Britta“*

<i>großer gemischter Salat mit Streifen vom Rumpsteak in Creme-Fraiche-Sauce und Käse</i>	12,50 €
<i>wahlweise mit Hähnchenbruststreifen</i>	12,50 €

#### *„aus dem Meer“*

<i>großer gemischter Salat mit Thunfisch und Garnelen</i>	14,00 €
---	---------

*Alle Salate servieren wir mit Hausdressing und Baguette*

## Vegetarisch:

- „Veggie Rösti“ mit verschiedenem Gemüse in Sahnesauce und Käse überbacken 9,50 €
- „Spätzlepfanne“ mit Champignons, Lauch und Kirschtomaten in Sahnesauce 9,50 €

## Aus dem Meer:

- „Garnelen“ gebraten in Knoblauchöl, Wasabi-Majonaise, Baguette und ein kleiner Marktsalat 15,50 €

## Fleisch:

- „Cordon Bleu“ vom Schwein. Dazu servieren wir Kroketten und einen kleinen Marktsalat 15,50 €
- „etwas Gepfeffertes“ verschiedene Filetstreifen mit Lauch und frischen Champignons in Pfefferrahmsauce. Dazu reichen wir Kroketten und einen kleinen Marktsalat 16,00 €
- „Züricher Art“ Filetgeschnetzeltes vom Hähnchen, Champignons und Lauch. Dazu Spätzle und einen kleinen Marktsalat 17,50 €
- „Filetpfännchen“ verschiedene Filets auf Paprikasauce mit Bacon, Kroketten und einen kleinen Marktsalat 17,50 €
- „Süß und herzhaft“ 200 g Schweinefilet auf einer Feigen-Senf-Sauce. Dazu reichen wir Röstis und einen kleinen Marktsalat 18,00 €