

# Abendkarte

ab 17 Uhr

## Hausgemachte Suppe und Vorspeisen

	€
Französische Zwiebelsuppe mit überbackenem Käsetoast	4,80
Ragout vom Schwein mit Zitrone und Toast	5,20

## Fischgerichte

Gebratenes Zanderfilet mit Mandelkruste auf geschmortem Fenchel-Gurkengemüse dazu Petersilienkartoffeln	18,80
Forelle „Müllerin“ mit Kräuterbutter oder Forelle „blau“ mit Sahnemeerrettich, Zitrone, Petersilienkartoffeln	15,90

## Steak- und Hausspezialitäten

Schweinesteak „ou four“ mit Ragout fin und Käse überbacken, Zitrone und Kroketten	14,80
Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Tomate und Mozzarella überbacken, Sauce Choron, frischem Basilikum und Kroketten	15,90
Rumpsteak 200g mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes Frites	18,90
Rumpsteak 200g „Küchenmeister“ – Rahmchampignons, Röstzwiebeln, Tomaten, Schinkenstreifen und Pommes Frites	20,80
Hausgemachte Schweinesülze mit Zwiebeln, Essig und Öl dazu Bratkartoffeln	10,80
Thüringer Rostbrätel mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln	11,90
Gebratene Schweineleber mit Röstzwiebeln, gerösteten Apfelringen und Bratkartoffeln	11,90
„Hausteller“ – Schweinemedallions mit frischen Rahmchampignons und Bratkartoffeln	15,80
„Krüstchen“ – 2 kleine Schweineschnitzel mit Rahmchampignons und Bratkartoffeln	13,90