

Abendkarte

ab 17 Uhr

Hausgemachte Suppen

	€
Hühnerkraftsuppe „Royal“	4,90
Französische Zwiebelsuppe mit überbackenem Käsetoast	4,20

Vorspeisen

Ragout vom Schwein mit Zitrone ⁹ und Toast	4,90
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Toast	4,60

Fischgerichte

Gebratenes Zanderfilet mit Mandelkruste auf geschmortem Fenchel-Gurkengemüse dazu Petersilienkartoffeln	18,80
Forelle „Müllerin“ mit Kräuterbutter oder Forelle „blau“ mit Sahnemeerrettich, Zitrone ⁹ , Petersilienkartoffeln	14,90
Gebratenes Lachsfilet auf Orangensauce und Wildreis	17,80

Vegetarisch

Blumenkohl – Kartoffelauflauf	€ 12,90
-------------------------------	------------

Steak- und Hausspezialitäten

*Schweinesteak „ou four“ mit Ragout fin und Käse überbacken, Zitrone ⁹ und Kroketten	13,80
Knusprige Schweinshaxe ¹ „Jamboneau“ auf Sauerkraut und Kartoffeln	13,40
*Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Tomate und Mozzarella überbacken, Sauce Choron, frischem Basilikum und Kroketten	14,90
*Schweinesteak „California“ mit Pfirsichen, Preiselbeeren und Käse überbacken, Sauce Maltar und Herzoginkartoffeln	14,40
*Rumpsteak 200g mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes Frites	18,90
*Rumpsteak 200g „Küchenmeister“ – Rahmchampignons, Röstzwiebeln, Tomaten, Schinkenstreifen ¹ und Pommes Frites	19,80
*Rinderpfeffersteak 200g auf Pfefferrahmsauce ⁶ und Herzoginkartoffeln	18,90
Hausgemachte Schweinesülze mit Zwiebeln, Essig und Öl dazu Bratkartoffeln	10,40
*Thüringer Rostbrätel mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln	11,80
*Gebratene Schweineleber mit Röstzwiebeln, gerösteten Apfelringen und Bratkartoffeln	11,60
*„Hausteller“ – Schweinemedallions mit frischen Rahmchampignons und Bratkartoffeln	14,90
*„Krüstchen“ – 2 kleine Schweineschnitzel mit Rahmchampignons und Bratkartoffeln	12,90