

Fleischgerichte

Spezialität des Hauses

Scenario Grillteller^{2,4}

Hähnchenbrust, Schweinenackensteak und Rumpsteak mit Bratkartoffeln
Barbecue-Soße und Zwiebelringe 15,80 €

Vom Rind

Rumpsteak 250 g medium gebraten mit Pfefferrahmsoße
sowie Bratkartoffeln^{2,4} 19,90 €

Argentinisches Rib-Eye Steak 250 g mit Bratkartoffeln und
Rosmarin Demiglace^{2,4} 21,50 €

Hähnchen

Hähnchenschnitzel im Cornflakesmantel
mit Pommes und Ketchup² 9,90 €

Hähnchengeschnetzeltes auf China-Art
(Champignons, rote Zwiebeln, Paprika) mit Jasminreis 9,90 €

Hähnchenbruststeak gefüllt mit Blattspinat und Fetakäse
dazu Tagliarini, Demiglace und glasierte Karotten^{1,2,4} 13,90 €

*Gerne dürfen Sie sich nach Ihrem Geschmack die Beilagen, Soßen sowie Dips ändern.
Diese finden Sie auf der letzten Seite unserer Speisekarte.*

Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff

2 mit Konservierungsstoff

3 mit Antioxidatmittel

4 mit Geschmacksverstärker

5 geschwefelt

6 geschwärzt

7 mit Phosphat

8 Chininhaltig

9 koffeinhaltig

10 genetisch verändert

Schwein

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schweinelachs mit Kartoffelsalat ^{2,3}	8,90 €
Cordon Bleu vom Schweinelachs mit Pommes und Beilagensalat ^{2,3}	11,30 €
Schweinemedallions an Pfeffersoße dazu gegrilltes Gemüse und Kartoffelrösti ^{2,3,4}	14,10 €

Fisch

Karpfenfilet gebacken auf Kartoffelsalat ^{2,3,4}	13,80 €
Forellenfilet im Mandelmantel mit Kräuterbutter und Petersilienkartoffeln ^{2,4}	13,80 €
Zanderfilet auf Rahmblattspinat mit Jasminreis ^{2,4}	14,70 €
Gegrilltes Lachsfilet mit Majorankartoffeln und Tomatenpesto ^{2,3,4}	19,90 €

*Gerne dürfen Sie sich nach Ihrem Geschmack die Beilagen, Soßen sowie Dips ändern.
 Diese finden Sie auf der letzten Seite unserer Speisekarte.*