

## Suppen

Rinderkraftbrühe mit Mettbällchen und Eierstich	6,50
Kürbiscremesuppe mit Sahne und Buttercroutons	5,90

## Salate

Jahreszeitliche Blattsalate an Balsamicovinaigrette mit Hähnchenbrustfilet mit geschmorten Champignons	15,90
	14,50

## Fischgerichte

Kabeljaufilet in Butter gebraten auf Tomaten-Zucchini Gemüse dazu Basilikumsauce und Butterreis	20,90
Zanderfilet in Butter gebraten auf Rahmwirsing mit Senfsauce und Petersilienkartoffeln	21,90
Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit Äpfeln, Gurken und Zwiebeln in Joghurtmayonnaise dazu ein Salatbukett und Bratkartoffeln	12,90

## Fleischgerichte

Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ mit geschmorten Champignons und Zwiebeln dazu Bratkartoffeln	16,90
Kalbschnitzel „Wiener Art“ in Butter gebraten mit Pommes Frites und einem gemischten Salat	22,50
Rumpsteak vom Grill mit geschmorten Champignons und Zwiebeln mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und einem gemischten Salat	28,50

Alle Preise in Euro inklusive MwSt. und Bedienung

## Fleischgerichte

Medaillons vom Schweinefilet auf Rahmwirsing und Senf-Kornsauce mit Kartoffelkroketten	21,50
Ochsenbäckchen auf Rotweinjus mit Bohnen-Champignon-Gemüse und Salzkartoffeln	22,90
Hähnchenbrustfilet vom Grill auf Estragonsauce mit Tomaten-Zucchini-Gemüse und Kartoffelkroketten	21,90

## Vegetarische Gerichte

Gegrillte Hokkaido Kürbisspalten auf Käsesauce dazu Bandnudeln und ein gemischter Salat	16,50
Kürbisrisotto an geschmolzenen Tomaten und Mandeln dazu ein gemischter Salat	15,50

## Kleinigkeiten

Ammerländer Bauernfrühstück an einem kleinen Salatbukett und Gewürzgurke	9,90
Zwei kleine gebackene Camembert mit Preiselbeeren, einem kleinen Salatbukett, Toast und Butter	9,50
Ammerländer Kernschinkenbrot	9,50

Allergenliste kann eingesehen werden

Alle Preise in Euro inklusive MwSt. und Bedienung