



Speisekarte

Kleinigkeiten und Vorspeisen

Geräucherte Forellenfilets
an Meerrettichcreme, Salatbouquet und Brot
12,90 €

Kleine Salatbowl (auch gerne vegan)
Blattsalate, Salate aus Rohkost und Hülsenfrüchten, Obst
4,50 €

Knusprige Flieten mit Brot
3er 4,80 € | 6er 9,20 € | 9er 13,90 €

Gerupfter Käse
mit Zwiebelringen, Salzgebäck und Brotkörbchen
7,80 €

Currywurst
Große Currywurst an hausgemachter Soße mit Pommes
9,50 €

Wurstsalat in Essig-Öl-Dressing
mit Essiggurke, Tomaten, Ei, Zwiebeln und Käsestreifen
Brot und Butter
12,90 €



Speisekarte

Hauptspeisen

Große Salatbowl

Frische Blattsalate, Linsen, Gemüse, Obst, Hummus
in Sahnedressing

mit Edelfischfilets und Seewassergarnele 19,50 €

mit Hähnchenbrust in Sesam gebraten 14,50 €

mit Ziegenkäse und gerösteten Nüssen 14,50 €

Thai Curry mit Sesam-Ingwer-Nudeln (vegan)

14,90 €

Andreas empfiehlt:

Saltimbocca vom Zanderfilet

mit geschmelzten Tomatenwürfeln, Kartoffelstampf und Salbeibutter

22,90 €

Scampi gebraten

mit Knoblauch, frischen Kräutern, in Olivenöl mit einem Hauch Chili, Tomate
und Baguette

16,90 €

Kalbsleber nach Berliner Art

Mit Apfel und Zwiebel gebraten, an Kartoffelpüree

18,90 €

Jörg empfiehlt:

Tartar vom Matjesfilet mit Salat und einem knusprigen Kartoffelrösti

18,90 €



Speisekarte

Hauptspeisen

Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Preiselbeere, Zitrone, Pommes und Salat
24,90 €

Schnitzel vom Luxemburger Schwein oder Hähnchenbrustschnitzel
mit Champignonrahm oder nach Wiener Art
dazu Pommes und Salat
16,90 €

Rumpsteak vom Luxemburger Rind
Pommes oder Bratkartoffeln, Beilagensalat
Pfefferrahmsoße oder gebratene Champignons á la creme
29,90 €

Zwiebelrostbraten vom Luxemburger Rind
an großem Salat, Baguette
21,90 €

Kinder Schatzkiste
Knusprige Pommes, Hähnchennuggets,
Goldmayonnaise und Ketchup
8,50 €

Desserts

Dessertplatte
Überraschungen aus der „süßen Küche“
8,50 €

Verschiedene hausgebackene Kuchen
Siehe Aushang