



Vorspeisen

<i>Paninis, hausgemacht mit Dip und Aioli</i>	<i>5,90 €</i>
<i>Champignonsuppe unter der Blätterteighaube gebacken</i>	<i>10,50 €</i>
<i>Carpaccio</i> <i>vom Rind mit Gin-Vinaigrette, gehobelten Parmesan und Rucola</i>	<i>16,90 €</i>
<i>Garnelen</i> <i>in der Schale gebraten, mit Gemüse Knoblauch und Pasta Pomodoro</i>	<i>18,50 €</i>
<i>Räucherlachs</i> <i>mit Reibeküchlein und Meerrettich-Schmand</i>	<i>14,50 €</i>

Hauptgänge

<i>Kotelette vom „Duroc“ Lecker Schweinekotelett, „dry aged“ mit Speckbohnen und Röstkartoffeln</i>	<i>24,90€</i>
<i>Sauerbraten vom Rind mit Rotkraut und Klößen</i>	<i>23,90 €</i>
<i>Toskanische Kaninchenkeule aromatischer Leckerbissen, mit orientalischen Gewürzen und Feigenravioli</i>	<i>24,90 €</i>
<i>Schweinefilet im Tramezzini gebacken, Gratin und kleinen Gemüse</i>	<i>26,90 €</i>
<i>Kalbsbäckchen geschmort mit Wurzelgemüse und Kartoffelstampf</i>	<i>24,90 €</i>
<i>Rinderfilet vom Black Angus mit Kartoffelgratin und kleinen Gemüse</i>	<i>36,90 €</i>
<i>Rumpsteak „Strindberg“ mit einer Senf-Zwiebelhaube, Kartoffelgratin und Salätchen</i>	<i>26,90 €</i>
<i>Schnitzel Klassiker „Wiener Art“, oder mit Pfeffersoße, Bratkartoffeln und dazu ein kleiner Salat</i>	<i>16,90 /19,90€</i>
<i>Kürbis Vegan mit Kürbisragout und Soba-Nudeln</i>	<i>19,90€</i>

Fisch

Frischer Kabeljau 27,90 €
im Würzsud pochiert mit, frischer Pasta Pomodore und Gemüsestreifen

Kutterscholle 27,90 €
in Butter gebraten, mit Petersilienkartoffeln und Salat

Desserts

Baileys-Eis Cappuccino 9,50 €
Vanilleeis und Baileys-Sahne-Schaum – leckeres zum Abschluss eines Abends

Schokokücklein 9,50 €
mit flüssigem Schokoladenkern, Vanilleeis und Sahne

Bratapfel im Schlafrock 9,50 €
mit Vanille-eis und Soße

***Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiter-innen