

SPEISEKARTE

Für den kleinen Hunger auch als Vorspeise

Kleine Appetitanreger

Aus dem Steinbackofen frisch hergestellte Original Flammkuchen nach hauseigenen Rezepten, herzhaftes Stangenbrot oder Erdäpfel

0. Stangenbrot mit Kräuterbutter		5,90 €
1. Flammkuchen mit Schmand, Zwiebeln und Lauch	*veggie*	5,90 €
2. Flammkuchen mit Schmand, Zwiebeln, Lauch und Schinkenspeck		6,90 €
3. Flammkuchen mit Lachs, Knoblauchschmand, Ei, Lauchzwiebeln, Limette und frischem Dill		7,90 €
4. Flammkuchen mit Brie oder Ziegenkäse, Schmand, Schinkenspeck, Walnüssen, Apfel-Zimt Scheiben und Honig	*auch als veggie*	8,90 €
5. Flammkuchen mit Waldpilzen, Zwiebeln, Schinkenspeck und frischer Petersilie	*auch als veggie*	9,90 €
6. Stangenbrot herzhaft überbacken mit Schmandsoße, Champignons, Lauchzwiebeln, Schinkenspeck und Käse	*auch als veggie*	12,50 €
7. Backkartoffel mit Schmand und Lauchzwiebeln	*veggie*	11,50 €
8. Portion Bratkartoffeln mit Speck		9,00 €
9. Beilagensalat	*veggie*	9,50 €
10. Spundekäs geräuchert, sahnige Spezialität mit Lauch, Tomaten und Brot	*veggie*	10,50 €
11. Griebenschmalz mit Zwiebeln und Brot		10,50 €

Spanferkel oder Wildbret am Stück Immer am Donnerstag

*Spezialität des Hauses,
gerne auch jeder Zeit auf Anfrage für Gruppen und Vereine
Reservierung erforderlich*

12. Gegrillt im Eichenholzfeuer mit Bratkartoffeln und Beilagensalat 27,50 €

Fleisch – und Gemüsespieße

13. Wildfleischspieß je nach Tagesangebot Reh, Wildschwein, Rotwild und Muffelwild mit Bratkartoffeln, Kräuterbutter/Knoblauchsoße und Beilagensalat 27,50 €

14. Schweinefleischspieß mit Bratkartoffeln, Kräuterbutter/Knoblauchsoße und Beilagensalat 20,50 €

15. Gemüsespieß mit Kräuterbutter/Knoblauchsoße, Backkartoffel und Schmand ***veggie*** 17,50 €

Flammkuchen

*aus dem Steinbackofen frisch hergestellte Original Flammkuchen nach
hauseigenen Rezepten*

16. Schmand, Zwiebeln, Lauch ***veggie*** 10,90 €

17. Schmand, Schinkenpeck, Zwiebeln, Lauch 12,90 €

18. Lachs, Knoblauchschand, Ei, Lauchzwiebeln, Limette und frischer Dill 14,90 €

19. Brie oder Ziegenkäse, Schmand, Schinkenpeck, Walnüsse, kandierte Apfel-Zimt Scheiben und Honig ***auch als veggie*** 15,90 €

20. Waldpilze, Zwiebeln, Schinkenpeck und frische Petersilie *auch als veggie* 17,90 €

21. Forellenfilets, Schmand, Waldpilze, Zwiebeln, Schinkenpeck, Limette und frische Petersilie *auch als veggie* 17,90 €

Maultaschen

*hausgemachte Maultaschen
gefüllt mit Champignons, Waldpilzen und Sauerkraut*

22. serviert mit in Butter geschmelzten Zwiebeln und Schinkenpeck *auch als veggie* 20,50 €

Bigos

*Polnische Spezialität, das Nationalgericht
Sauerkraut mit Fleisch, Wildbret, Waldpilzen und Pflaumen*

23. serviert mit Bratkartoffeln und Speck 19,50 €

Marinierter Hering

Frisch eingelegter Hering mit Schmand, Zwiebeln, Bratkartoffeln und Speck

24. Heringe mit Schmand, Zwiebeln, Bratkartoffeln und Schinkenspeck 18,50 €

Zur Kaffeezeit /ab 16.00 Uhr/ und zum Dessert hausgemachte Butterwaffeln

25. mit Puderzucker	4,50 €
26. mit Puderzucker und Sahne	5,50 €
27. mit Puderzucker, Sahne und Schokolade	7,50 €
28. mit Puderzucker, Amarenakirschen, Sahne und Schokolade	8,50 €
29. mit Puderzucker, frischen Erdbeeren, Sahne und Schokolade	8,50 €
30. mit Puderzucker, Rumrosinen, gebrannten Mandeln, Sahne und Schokolade	9,50 €

Für die kleinen Gäste

31. Kleiner Flammkuchen, belegt mit Tomatensoße, Champignons, Schinkenspeck und Käse	6,50 €
32. Wienerwürstchen im Wickelrock, Ketchup.	7,50 €