
LÜTTE EINSTEIGER

Röstbrot

Bruschetta mit heimischem Gemüse

8,00

Duo

Knoblauchbaguette und Kräuterbutterbaguette

dazu Pestoquark

8,00

gebratene Garnelen

in Knoblauch-Chiliöl mit getrockneten Tomaten,

Mango und Apfelwürfeln,

mariniertem Blattsalat

dazu Baguette

16,90

Vorspeisenteller für 2

Datteln im Speckmantel, Hirtenkäsepraline,

Antipastigemüse, marinierte Garnelen, Italienischer Salsiccia

und knackiger Blattsalat,

dazu Pestoquark, Baguette

16,90

BUNTE SALATE

Kleiner Beilagensalat

5,50

Mais-Hähnchen in Knusperhülle

auf großem bunten Salat

dazu Baguette

17,90

Gebratenes Lachsfilet

auf großem bunten Salat

dazu Baguette

19,90



VEGETARISCH/ VEGAN

Gegrillte Beete (Vegan)

auf Birnen-Zitrus Chutney mit Apfel,
gebratenem Fenchel an Blattsalat
dazu Baguette

19,90

Hausgemachte Linsen-Gemüsebratlinge (Vegan möglich)

an Apfel-Mangosalat mit knackigem Blattspinat verfeinert
dazu Pestoquark und süße Chilisoße

18,90

Gebackenes Sellerieschnitzel (Vegan möglich)

an buntem Salat mit Pestoquark
dazu Rosmarinkartoffeln

17,90

Kartoffelcurry (Vegetarisch)

in Curryrahmsoße mit Staudensellerie, Erbsen, Porree und Tomaten

16,90

BURGER & MORE

Zu jedem „Burger and More“ Gericht reichen wir Pommes Frites

Unsere Currywurst

im Knuspermantel gebacken mit unserer Currywurstsoße
und kleinem bunten Salat

15,90

„Chicken Burger“

hausgemachtes Knusperhähnchen an süßer Chilisoße
mit knackigem Salat, Apfel- Mangowürfeln und getrockneten Tomaten

19,90

„Veggie Pear Burger“

gerösteter Sellerie mit Birne und Hirtenkäse gratiniert,
Honigsenfdip, mit knackigem Blattsalat garniert

19,90

„Klassik-Cheese“

Rumpsteakfetzen, hauseigene Steaksoße, geschmorte Zwiebeln, Cheddarkäse, Tomaten
und knackigem Salat

20,90

PASTA

Chili Penne

in Knoblauchöl gebraten, Tomaten, Parmesan und frischem Blattspinat

16,90

❖ Wahlweise mit 6 Garnelen

19,90

Lachsfiletstreifen auf Penne

in Zitronensahnesoße mit Dill und Kirschtomaten

19,90

Hähnchenbrust im Knuspermantel

auf Penne in süßer Chilisaucе , mit getrockneten Tomaten und Apfel- Mangowürfeln
verfeinert mit frischem Blattspinat

19,00

Penne Spinat-Hirte

in Knoblauchsahnesoße, mit Spinat, Erbsen, Hirtenkäsebruch
und Kürbiskernen verfeinert

16,90

VOM GEFLÜGEL

Zitronen Huhn

marinierte Hähnchenbrust, auf Möhrengemüse mit getrockneten Tomaten
dazu Pommes Frites

19,50

Hähnchen „Tomate-Hirte“

gebratenes Hähnchenbrustfilet, unter Tomaten-Hirtenkäsekruste
an buntem knackigen Salat mit Kräuterquark
dazu Rosmarinkartoffeln

19,50

Hähnchen Olivander

unter pikanter Oliven-Tomatenkruste
an gebratenem Mais in Kräuterbutter dazu Rosmarinkartoffeln

19,90

Pfefferhuhn

pfeffrige Hähnchenbrust, auf sautierter Rote Bete, Fenchel, Peperoni, in Knoblauch-Chiliöl,
dazu Baguette

19,90



SCHNITZEL

Hähnchenknusperschnitzel

auf Curryrahmsoße mit Tomaten, Porree und Zwiebeln

dazu Pommes Frites

18,50

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein

mit kleinem bunten Salat

dazu Pommes Frites

18.50

Schnitzel „White Balkan“ vom Schwein

mit Paprika, Mais, Zucchini, Aubergine, Champignons und Zwiebeln

in weißer Pfeffer- Knoblauchsahnesoße

dazu Pommes Frites

18.50

VOM SCHWEIN

Gebratenes Schweinerückensteak

mit gebratenen Champignons und Zwiebeln, Kräuterbutter

dazu Bratkartoffeln

19,50

Hausgemachtes Sauerfleisch

mit Remouladensoße, buntem Salat

dazu Bratkartoffeln

18,50

Geschnetzeltes vom gebeiztem Schweinefilet

mit Champignons und Roter Bete in würziger Sahnesoße

dazu Rosmarinkartoffeln

18,90



GOSCHS STEAKTELLER

Klassischer Steakteller

gebeiztes Schweinefiletmedaillon, Rumpsteak, Hähnchenbrust,
mit würziger Steaksauce
auf gebratenem Buttermais
dazu Ofenkartoffel mit Kräuterquark

25,90

Land und Meer

kleines Rumpsteak an gebratenem Seelachs
auf Roter Beete, Fenchel und Peperoni in Knoblauch-Chiliöl gebraten
dazu Baguette

25,90

VOM RIND

Rumpsteaks

Zu allen Rumpsteaks servieren wir wahlweise dazu:
Bratkartoffeln, Rosmarinkartoffeln, Ofenkartoffel mit Kräuterquark oder Pommes-Frites

26,90€

Nr 1) Rumpsteak mit Pfefferrahmsauce von 3erlei Pfeffer

Nr 2) Rumpsteak mit Kräuterbutter, dazu gebratene Champignons & Zwiebeln

Nr 3) Rumpsteak an Curryrahm und sautiertem Apfel-Mango Salat mit Blattspinat

Nr 4) Rumpsteak Olivander, unter Pikanter Oliven-Tomatenkruste auf Buttermais

Hausgemachtes Roastbeef

mit Remouladensoße
kleinem Beilagensalat
dazu Bratkartoffeln

19,90

Gebratene Rinderleber

mit geschmortem Sellerie und Äpfeln
dazu Bratkartoffeln

18,90

FISCH

Matjes nach Hausfrauen Art

mit Apfelschmandsoße

dazu Bratkartoffeln

18,90

Scholle „Finkenwerder Art“

mit Speck und Zwiebeln und kleinem bunten Salat

dazu Bratkartoffeln

22,50

Lachsfiletsteak

mit zweierlei Kräuterbutter, kleinem Beilagensalat

dazu Ofenkartoffel mit Quark

25,90

Gebrautes Lachsfilet in Sesam

auf Apfel-Sellerie Gemüse, frischem Blattspinat

dazu Baguette

25,90

Lachsfilet Zitronella

Zitronensahnesoße, getrockneten Tomaten und Möhrenwürfel

dazu Pommes-Frites

25,00

Gebrautes Seelachsfilet

an Honig-Senfchmand auf gebratenem Radicchio

dazu Rosmarinkartoffeln

20,90

Sommerliches Seelachsfilet

unter Kräuterkruste auf Rahmspinat mit Erbsen

dazu Rosmarinkartoffeln

22,90

FÜR KINDER

Hausgemachte Chickenstripes mit Pommes Frites

10,00

Kleines Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites

10,00



DESSERT

Espressodessert

Rumpraline, weißer Schokoladensplit
und Schokoladen-Eis
dazu ein Espresso
-- Aromatisch – schokoladig --

9,00

Gebackene Milchreispraline

auf Limetten Birnenschutney
-- Fruchtig, Cremig, Crunchy --

8,50

Gebratener Vanille-Pudding

mit Kirschragout und Vanilleeis
-- Frisch sommerliche Verführung --

8,00

Gebrannte Vanillecreme

-- mit Noten von Orange, Vanille und Tonka --

5,50