



L ü t t e E i n s t e i g e r

Knoblauchkartoffeln

dazu Pestoquark

5,90€

Zweierlei Kräuterbaguette

mit Pestoquark

6,90€

Röstbrot

Bruschetta vom heimischen Gemüse

7,90€

gebratene Garnelen

an Apfel- Ingwer-Fenchel Salat
mit frischem Spinat und Erbsen verfeinert
dazu Baguette

15,90€

Vorspeisenteller für 2

Datteln im Speckmantel, Hirtenkäsepraline,
Antipastigemüse, marinierte Garnelen
und knackiger Blattsalat, Aioli
dazu Baguette

15,90€

B u n t e S a l a t e

Kleiner Beilagensalat

4,00€

Mais-Hähnchen in Knusperhülle

auf großem bunten Salat
dazu Baguette

16,90€

Gebratene Rumpsteakstreifen

auf großem bunten Salat
dazu Baguette

18,90€



Vegetarisch / Vegan

Gegrillte Beete (Vegan)

auf Birnenpüree mit Apfel,
gebratenem Fenchel an Blattsalat
dazu Baguette

19,90€

Gebackener Hirtenkäse im Knusperteig

auf buntem Blattsalat mit Fenchel,
Birne, Erbsen und gebrannten Nüssen
dazu Baguette

16,90€

Gebackenes Sellerieschnitzel (auch Vegan möglich)

an buntem Salat mit Pestoquark
dazu Rosmarinkartoffeln

15,90€

Burger and More

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

Unsere Currywurst

im Knuspermantel gebacken mit unserer Currywurstsoße
und kleinem bunten Salat

12,90€

„Salsa Chicken Burger“

zartes Hähnchenbrustfilet an pikanter Salsasoße
mit knackigem Salat, Mais, Zwiebeln
und Schmelztomaten verfeinert

17,90€

„Veggie Pear Burger“

gerösteter Sellerie mit Birne und Hirtenkäse gratiniert,
Ingwerhonigkonfitüre und buntem Blattsalat garniert

17,90€

„Pulled Pork Burger“

hausgemachtes Pulled Pork, mit knackigem Salat und
geschmolzenen Tomaten verfeinert, BBQ- Soße

17,90€



P a s t a

Gnocchi in leichter Gorgonzolasoße	14,90€
❖ mit Tomaten, Frühlingszwiebeln und frischem Blattspinat	
<u>oder zusätzlich</u>	18,90€
❖ mit Rumpsteakstreifen	
Lachsfiletstreifen auf Penne	17,90€
in Zitronensahnesoße mit Dill und Kirschtomaten	
Hähnchenbrust im Knuspermantel	18,90€
auf gebratenen Gnocchi mit Rhabarber und Ingwer mit frischem Blattspinat verfeinert	
Penne in Knoblauchöl	15,90€
❖ mit Birne, Oliven, Peperoni, gebrannten Nüssen und frischem Blattspinat	
<u>oder zusätzlich</u>	17,90€
❖ mit Hirtenkäsebruch	

G e f l ü g e l

Hähnchen „Peperonata“	17,90€
gebratene Hähnchenbrustfilet- Streifen mit gegrillter Paprika, Tomaten, Fenchel und knackiger Peperoni in Knoblauchöl und Rosmarin dazu würzige Kartoffelecken	
Hähnchen „Tomate-Hirte“	18,90€
gebratenes Hähnchenbrustfilet unter Tomaten-Hirtenkäsekruste an buntem knackigen Salat mit Kräuterquark dazu Rosmarinkartoffeln	
Mariniertes Zitronen-Huhn	18,90€
auf fruchtigem Apfel-Möhrengemüse dazu Rosmarinkartoffeln	



V o m S c h w e i n

Schnitzel „Wiener Art“

mit kleinem bunten Salat
dazu Pommes Frites

16,90€

Schnitzel „Balkan mal anders“

mit Paprika, Mais und Zwiebeln
in weißer Pfeffersahnesoße
dazu Pommes Frites

17,90€

Gebratenes Schweinerückensteak

mit gebratenen Champignons und Zwiebeln, Kräuterbutter
dazu Bratkartoffeln

18,90€

Hausgemachtes Sauerfleisch

mit Remouladensoße, buntem Salat
dazu Bratkartoffeln

16,90€

Schweinefiletmedaillons

auf würzigen Rahmkartoffeln
mit Speck und dicken grünen Bohnen

18,90€



Gosch's Steakteller (ca. 300g)

gebeiztes Schweinefiletmedaillon
Rumpsteak, Hähnchenbrust,
mit pikanter Salsasoße
und kleinem Beilagensalat
dazu Bratkartoffeln

23,90€

V o m R i n d

Rumpsteaks ca. 230g

Zu allen Rumpsteaks servieren wir einen kleinen bunten Salat
wahlweise dazu Bratkartoffeln, Knoblauchkartoffeln mit Kräuterquark
oder Pommes-Frites

1. Rumpsteak mit Pfefferrahmsoße von 3erlei Pfeffer
2. Rumpsteak mit Kräuterbutter, dazu gebratene Champignons & Zwiebeln
3. Rumpsteak mit Gorgonzolasoße, sautierten Tomaten und Frühlingszwiebeln
4. Rumpsteak unter Porree-Schmand Kruste auf sautierten Kirschtomaten und dicken grünen Bohnen in Pesto

je
23,90€

Gebratene Rinderleber

mit geschmortem Sellerie und Äpfeln
dazu Bratkartoffeln

16,90€



F i s c h

Matjes nach Hausfrauen Art mit Apfelschmandsoße dazu Bratkartoffeln	15,90€
Scholle „Finkenwerder Art“ mit Speck und Zwiebeln und kleinem bunten Salat dazu Bratkartoffeln	17,90€
Gebratenes Dorschfilet auf sautierten Kirschtomaten mit Joghurtglace und knackigem Blattspinat dazu Rosmarinkartoffeln	19,90€
Sommerliches Dorschfilet auf Fenchel-Erbsengemüse mit Birne und Radicchio dazu Rosmarinkartoffeln	20,90€
Lachsfiletsteak auf dicken grünen Bohnen, Tomaten und würziger Peperoni in Pesto dazu Rosmarinkartoffeln	21,90€
Lachsfilet unter Porreeschmandkruste auf Rahmkartoffeln mit Speck und dicken grünen Bohnen	22,90€

N u r f ü r K i n d e r

Alle Erwachsenengerichte könnten auch als Kinderportion bestellt werden.

Hausgemachte Fischnuggets mit Pommes Frites	8,90€
Hausgemachte Chickenstripes mit Pommes Frites	8,90€
Kleines Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites	8,90€



D e s s e r t

Gebratener Vanille-Pudding

mit Himbeermark und Joghurteis

- - *Frisch sommerliche Verführung* - -

7,90€

Espressodessert

Rumpraline mit gebrannten Nüssen
und Cappuccino-Eis

dazu ein Espresso

- - *Aromatisch – schokoladig* - -

8,90€

Tiramisu „nach Lust und Laune“

- - *wechselnde Neu Interpretation dieses Klassikers* - -

7,90€

Gebrannte Vanillecreme

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

5,50€