



## **SUPPEN**

Tomatensuppe<sup>3</sup> mit Pesto  
dazu Baguette  
5,90€

## **LÜTTE EINSTEIGER**

Zweierlei Kräuterbaguette  
dazu Pestoquark  
4,90€

Hirtenkäse in Knuspermantel  
auf Kirschtomaten und Oliven in Knoblauchöl  
dazu Baguette  
9,90€

6 gebratene Garnelen  
an Limettenschaum<sup>1</sup> und gerösteter Beete und Peperoni  
dazu Baguette  
13,90€

Vorspeisenteller<sup>1,3</sup> für 2  
Schinkenschmandwrap, Hirtenkäsepraline, Antipastigemüse, gegrillter Chorizo,  
marinierter Blattsalat, Aioli  
dazu Baguette  
14,90€



## **SALATE**

Kleiner Beilagensalat  
3,50€

Mais-Hähnchen in Knusperhülle auf großem buntem Salat  
dazu Baguette  
13,90€

Marinierter Hirtenkäse auf buntem Blattsalat  
mit Antipastigemüse, Oliven, Peperoni und gerösteten Kürbiskernen  
dazu Baguette  
14,90€

Gebratenes Lachsfiletsteak an buntem Blattsalat  
verfeinert mit Fenchel, Tomaten und Croutons  
dazu Baguette  
17,90€

## **SANDWICHES AND MORE**

„Spicy Cow“

Rosa gebratene Rumpsteak-Streifen mit Bacon<sup>1,3</sup> und Käse auf knusprigem Baguette  
mit knackigem Salat, karamellisierten Zwiebeln und Kirschtomaten und würziger BBQ-  
Soße<sup>1,3</sup>, dazu Knoblauchkartoffeln  
10,90€

„Creamy Chicken“

Hähnchenbrustfilet im Speckmantel<sup>1,3</sup> gebraten auf Knusprigem Baguette  
Mit knackigem Salat, karamellisierten Zwiebeln und Kirschtomaten, Gouda und Pikanter  
Creme Cheese soße, dazu Knoblauchkartoffeln  
10,90€

Unsere Currywurst<sup>1,3</sup>

Im Knuspermantel gebacken mit süß-pikanter Currysauce<sup>4</sup> und kleinen gemischten Salat  
dazu Pommes Frites  
9,90€



Zu allen Hauptgerichten kann zusätzlich bestellt werden

Portion Gemüse nach Wahl	3,00€
(Prinzessbohnen, Brokkoli, Erbsen, Wurzeln oder gebratene Champignons mit Zwiebeln)	
Soße nach Wahl	3,00€
(Pfeffersoße, Rotweinjus, Gorgonzolasoße, Hollandaise)	

## **VEGETARISCH / VEGAN**

Gegrillte Beete  
auf Birnenpüree mit Apfel und gebratenen Fenchel an Blattsalat,  
dazu Baguette  
14,90€

Zwiebellauchrisotto  
an warmen Champignonsalat mit Chicorée, Spinat  
dazu gehobelten Parmesan  
17,90€

Gebackenes Sellerieschnitzel  
an buntem Salat mit Pestoquark  
dazu Rosmarinkartoffeln  
13,90€

## **PASTA**

Gnocchi in leichter Gorgonzolasoße  
mit Tomaten, Frühlingszwiebeln und frischen Blattspinat  
11,90€  
mit Rumpsteakstreifen  
16,90€

Makkaroni in Knoblauchsahnesoße mit Spinat und Hirtenkäse  
dazu geröstete Kürbiskerne  
12,90€

Lachsfiletstreifen auf Makkaroni  
in Zitronensahnesoße mit Dill und Kirschtomaten  
16,90€

Gebratene Hähnchenbrust unter Kräuterkruste  
auf gebratenen Gnocchi in Knoblauchöl und frischen Blattspinat  
16,90€

Allergene: A= Gluten, B= Krebstiere, C= Eier, D= Fisch, F= Soja, G= Milcherzeugnisse, H= Schalenfrüchte, I, Sellerie, J= Senf, Zusatzstoffe: 1= Konservierungsstoffe, 2= Geschmacksverstärker, 3= Antioxidationsmittel, 4= Farbstoffe, 5=Süßungsmittel, 6= Geschwefelt



## **GEFLÜGEL**

Hähnchen „Peperonata“

Gebratene Hähnchenbrustfilet- Streifen mit gegrillter Paprika, Fenchel  
und frischen Peperoni in Knoblauchöl und Rosmarin  
dazu würzige Kartoffelecken  
15,90€

Hähnchen „Tomate-Hirte“

Gebratenes Hähnchenbrustfilet unter Tomaten-Hirtenkäsekruste  
an buntem knackigem Salat mit Kräuterquark  
dazu Rosmarinkartoffeln  
16,90€

## **VOM SCHWEIN**

Schnitzel „Wiener Art“  
mit kleinem bunten Salat  
dazu Pommes Frites  
14,90€

Schnitzel mit Champignonrahmsoße<sup>1,3</sup>  
dazu Pommes Frites  
16,90€

Schnitzel „Balkan mal anders“  
mit Paprika, Mais und Zwiebeln in weißer Pfeffersahnesoße  
dazu Pommes Frites  
16,90 €

Gebratenes Schweinerückensteak  
mit gebratenen Champignons und Zwiebeln, Kräuterbutter  
dazu Bratkartoffeln<sup>1,3</sup>  
16,90€

Schweinefiletmedaillons unter grüner Knusperkruste  
an Sellerie und Erbsen mit Pesto-Hollandaise  
dazu Knoblauchkartoffeln  
18,90€

Schweinefiletmedaillons an Pfefferrahm  
auf gebratenen Champignons und Tomaten  
dazu Rosmarinkartoffeln  
18,90€



## **VON WALD, WIESE UND MEER**

Gosch's Steakteller (ca. 300g)

Rumpsteak, gebeiztes Schweinefiletmedaillon<sup>1</sup>, Hähnchenbrust,  
gegrillte Paprika und Frische Peperoni  
dazu Ofenkartoffel mit Kräuterquark

21,90€

Land und Meer

Kleines Rumpsteak an Dorschfilet im Speckmantel  
an Zwiebellauch-Risotto mit Sautierten Kirschtomaten  
und Frischem Spinat auf Pestospiegel

23,90€

## **VOM RIND**

Zu allen Rumpsteaks servieren wir einen kleinen bunten Salat  
wahlweise dazu Bratkartoffeln<sup>3</sup>, Ofenkartoffel mit Kräuterquark oder Pommes-Frites

Rumpsteak ca. 220g

mit Pfefferrahmsoße von 3erlei Pfeffer

22,90€

Rumpsteak ca. 220g

mit sauce Bernaise auf Fenchel und Erbsen

22,90€

Rumpsteak ca. 220g

mit Kräuterbutter dazu gebratene Champignons & Zwiebeln

22,90€

Rumpsteak ca 220g

Mit Gorgonzolasoße und sautierten Tomaten und Frühlingszwiebeln

22,90€

Rumpsteak ca 220g

Auf warmem Pilzsalat mit Champignons, Zwiebeln, Radicchio,  
frischem Spinat und Parmesan

dazu Kräuterbaguette

23,90€

Gebratene Rinderleber

mit geschmortem Sellerie und Äpfeln dazu Bratkartoffeln<sup>3</sup>

15,90€



## **FISCH**

Scholle „Finkenwerder Art“  
mit Speck<sup>1,3</sup> und Zwiebeln, kleinem bunten Salat  
dazu Bratkartoffeln<sup>3</sup>  
17,90€

Zanderfilet auf der Haut gebraten  
an buntem Knollengemüse, Limettenschaum<sup>1</sup>  
dazu Salzkartoffeln  
19,90€

Dorschfilet unter Kräuterkruste vom Gartengewächs  
auf Rahmspinat mit Erbsen  
dazu Knoblauchkartoffeln  
18,90€

Dorsch im Speckmantel<sup>1,3</sup>  
auf Sautierten Kirschtomaten und Pesto  
dazu Rosmarinkartoffeln  
18,90€

Fischteller „kocktied“  
Dreierlei Filet vom Zander, Lachs und Dorsch  
auf Zitronensahnesoße mit Kirschtomaten und Dill  
dazu Salzkartoffeln  
22,90€

## **NUR FÜR KINDER**

Hausgemachte Fischstäbchen  
mit Pommes Frites  
7,90€

Hausgemachte Hähnchennuggets  
mit Pommes Frites  
7,90€

Kleines Schweineschnitzel „Wiener Art“  
dazu Pommes Frites  
7,90€

Makkaroni in Tomatensoße  
7,90€

Alle Erwachsenengerichte könnten auch als Kinderportion bestellt werden.

Allergene: A= Gluten, B= Krebstiere, C= Eier, D= Fisch, F= Soja, G= Milcherzeugnisse, H= Schalenfrüchte, I, Sellerie, J= Senf, Zusatzstoffe: 1= Konservierungsstoffe, 2= Geschmacksverstärker, 3= Antioxidationsmittel, 4= Farbstoffe, 5=Süßungsmittel, 6= Geschwefelt



## **DESSERT**

Gebratener Vanille-Pudding<sup>4</sup>  
mit Kirschgrütze und Vanilleeis  
6,90€

Espressodessert  
Nougat-Krokanteis mit Rumpraline  
dazu ein Espresso  
6,90€

Crème Brûlée nach Art des Hauses  
Mit Tonkabohne verfeinert  
6,90€

Kugel Eis nach Wahl  
Erdbeere<sup>G,C</sup>  
Vanille<sup>G,C</sup>  
Schokolade<sup>G,C</sup>  
Nougat-Krokant<sup>G,C</sup>  
2,00€