

Vorspeisen

Kalte Vorspeisen

Räucherlachs, bunt garniert,..... mit hausgemachter Honig-Dill-Senfsauce, dazu Butter und Baguette	8,50€
"Knoblauch-Champignons" natur..... in Knoblauchbutter gebratene Champignons am bunten Salat-Bouquet, dazu Baguette	7,80€

Suppen

Klare Rinderbrühe mit Markbällchen und Baguette.....	4,00€
Tasse Französische Zwiebelsuppe..... mit Brotcroûtons	4,80€

Salate

Vegetarischer Salatteller..... Ofenkartoffel mit Kräuterquark und gebratenen Champignons an verschiedenen Blattsalaten	12,00€
Salatteller "Lady Ascott"..... Blattsalate mit gebratenen Medaillons vom Schweinefilet, natur gebratenen Champignons und Spargel, dazu Baguette	11,50€

Hauptgerichte

"Hirtenspieß"..... auf Djuwetschreis mit Speck und Zwiebeln, dazu kleiner Beilagensalat	14,00€
"Paprikaschnitzel" (paniert) mit pommes frites und buntem Salat.....	13,00€
Schnitzel "Cordon bleu" vom Schwein mit gekochtem Schinken und Käse gefüllt,..... dazu Pommes frites und einen kleinen gemischten Salat	13,00€
"Ratsherren-Teller"..... Gegrillte Medaillons vom Rinder- und Schweinefilet auf hausgemachten Spätzle, dazu Champignons "à la crème" und gemischter Salat	17,80€
"Wiener Schnitzel" vom Kalb..... mit pommes frites und gemischtem Salat	16,80€
Gegrillte Kräutermedaillons vom Lamm..... mit grünen Speck-Bohnen und Röstkartoffeln	18,50€

Fischspezialitäten

finden Sie auf unserer Tageskarte

Desserts

finden Sie auf unserer Tageskarte und Eiskarte

Toast

"Schweden-Toast"..... mit graved Lachs, Krabbenrührei, Toast und Butter	12,80€
"Herren-Toast"..... Kleines Rumpsteak vom Grill mit Champignons und gegrilltem Speck auf Toast mit Sauce Hollandaise nappiert, dazu Salatgarnitur	14,50€