



## Tageskarte Menu of the day

**Hausgemachte Kartoffelsuppe** mit Lachs 6,90  
*Homemade potato soup with salmon*

**Frische Reibekuchen** mit Räucherlachs 12,50  
*Fresh potato pancakes with smoked salmon*

**Spaghetti mit Meeresfrüchten**  
in Tomatensauce mit Kräutern und Knoblauch 15,50  
*Spaghetti with seafood in tomato sauce with herbs and garlic*

**Zanderfilet in Provençal-Sauce**  
mit frischen Kräutern, Sherry-Tomaten,  
Reis, Gemüse 20,50  
*Pike-perch filet in sauce Provençal  
with fresh herbs, cherry-tomatoes, rice and vegetables*

**Schweinefilet** mit Birne in Gorgonzolasauce,  
mit Bratkartoffeln und Gemüse 20,90  
*Pork filet with pear in gorgonzola sauce  
with fried potatoes and vegetables*

**Rumpsteak** mit geschmorten Champignons,  
Zwiebeln und Pommes frites 24,90  
*Rump steak with stewed mushrooms, onions and French fries*

**Apfelstrudel** mit Vanilleeis und Sahne 6,50  
*Apple strudel with vanilla ice cream and whipped cream*

**„Fischteller“** 3 Sorten Edelfisch, Rosmarinkartoffeln,  
mediterrane Gemüse, Sauce Aioli 20,50  
*Fish plate with 3 sorts of game fish,  
rosemary potatoes, mediterranean vegetables, sauce aioli*

### Weinempfehlung

### Wine recommendation

**Grauer Burgunder** weiß, trocken *white, dry* 0,7l 17,90

**Spätburgunder** rot, trocken *red, dry* 0,7l 17,90