



Vorspeisen

<i>Eifler Kartoffelsuppe mit geröstetem Schinken</i>	4,90 €
<i>Waldpilzcrème an Cognacrahm</i>	5,90 €
<i>Französische Zwiebelsuppe ▼</i>	4,90 €
<i>Edelfischpfanne mit Apfel-Calvados gratiniert</i>	14,50 €
<i>5 Gambas in Knoblauch- Olivenöl</i>	13,50 €

Kleine Köstlichkeiten

<i>Salatteller „Erlenpütz“ gemischter Salat mit Putenbruststreifen</i>	9,80 €
<i>Spinat-Ricotta Ravioli ▼</i>	12,50 €
<i>Roastbeef an Sauce Remoulade und Bratkartoffeln</i>	14,50 €
<i>Frittiertes Blumenkohl an Sauce Hollandaise ▼</i>	12,50 €
<i>Toast „Royal“ Putenbrust mit Camembert überbacken</i>	12,50 €

Kindermenü

<i>Fischstäbchen mit Kartoffelpüree und Spinat</i>	7,50 €
<i>Spaghetti an Tomatensauce mit Putenbruststreifen</i>	7,50 €

...und nach dem Essen wartet noch ein Eis auf unsere kleinen Gäste!!!



Fisch

*Gebraatenes Zanderfilet unter der Kartoffelkruste
an Weißweinsauce mit Lauchgemüse und Kartoffeln* 22,50 €

*Pochiertes Lachsfilet an Dillsauce
mit Reistimbale und Salat* 21,50 €

Rind

*300g. Black Angus mit Fettrand aus Uruguay
an Pfefferrahmsauce Speckbohnen Pommes frites* 29,50 €

*Argentinisches Rinderfilet an Sauce Béarnaise
mit Berner Rösti und Zuckerschoten - Möhrengemüse* 25,50 €

*Argentinisches Rumpsteak an Portweinsauce
Kroketten und Salat* 22,50 €

Spezialität

*„Chateaubriand“ mit Cognac flambiert
an Sauce Béarnaise mit Gemüse
und Beilagen nach Wahl* 29,50 € p/P



Fleischgerichte

Grillteller „Heide Art“

mit 4 Fleischsorten Bratkartoffeln und Salat

19,90 €

Steak vom toskanischen Milchkalb

auf Zwiebel Champignon Berner Rösti und Salat

23,50 €

Rosa gebratener Lammrücken in feiner Kräuterkruste

Speckbohnen und Kartoffelgratin

23,90 €

Lammschulter Provencale im Holzofen geschmort

mit Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln

19,90 €

Parma-Schweinefilet an Monschauer Senfsauce

mit Speckbohnen und Kroketten

19,90 €

Gebratene Entenbrust in einem Honig-Sesammantel

an Orangensauce Gemüsebouquet und Kartoffelgratin

22,50 €

Gratinierte Filetspitzen

vom Rind Schwein und Kalb an Pfefferrahmsauce

mit Gemüse und Kartoffeln unter einer Kräuterkruste

19,90 €

Wein des Monats

2015 Ellermann «No Name» QBA Pfalz

Cabernet Sauvignon & St.Laurent, vollmundig

25,50€



Schnitzel

*Cordon Bleu vom Kalb
mit Serrano mittelaltem Gouda Bratkartoffel und Salat* 20,50 €

*„Original Wiener“
Kalbschnitzel dazu Pommes frites und Salat* 18,50 €

*Schweineschnitzel an Pikanter- oder Pfeffersauce
dazu Pommes frites und Salat* 14,90 €

Desserts

Crème brûlée mit Cointreau flambiert 6,90 €

„Süßer Traum“ Vanilleeis mit heißen Kirschen 6,50 €

„Dame Noir“ Schoko-Eis mit weißer Schokoladensauce 6,50 €

Warmes Apfeltartlet mit Vanillesauce 6,90 €

Dessertwein

2011 Chateau Haut Roquefort, Cadillac 375ml | 14,90 €