

Vorspeisen

Kleiner Beilagen Salat
nach Marktlage

4,60

Rinderkraftbrühe
mit Gemüsejulienne und Fleischklößchen

6,80

Kleinigkeiten

Kartoffelrösti
an Räucherlachs und Salat

13,20

Großer Salat der Saison

10,50

-mit gebratenem Fischfilet

13,90

-mit gebratener Hähnchenbrust

13,90

Vegetarisch

Teller Rösti „Schweizer Art“
mit gebratenem Gemüse

13,90

Fleisch

Königsberger Klopse

klassisch in heller Sauce mit Kapern
dazu Salzkartoffeln und Rote Beete

14,90

Hähnchenbrust

überbacken mit Paprika Ricotta Pesto
mit Sommergemüse dazu Kroketten

14,90

Empfehlung des Hauses

Fischerschmaus

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
mit Streifen vom grätenfreien Fischfilet,
in Ei gebraten, mit Käse überbacken

13,90

Schnitzel

Wahlweise Schweine – oder Hähnchenfleisch

Herren Schnitzel

mit Champignons überbacken
dazu eine Beilage nach Wahl

14,10

Wiener Art

mit Gurkensalat
dazu eine Beilage nach Wahl

14,10

Fisch

Zu allen Fischgerichten reichen wir Zitronensauce

Fangfrische Schollenfilets

mit Sommergemüse dazu eine Beilage nach Wahl

14,90

Knurrhahnfilet aus der Nordsee

an Rahmsauerkraut dazu eine Beilage nach Wahl

14,90

Beilagen zur Wahl

Salzkartoffeln, Bratkartoffeln,
Petersilienkartoffeln, Sommergemüse,
Pommes oder Kroketten

Unsere Sommerklassiker

3 Emder Matjesfilets

mit Bratkartoffeln, roten Zwiebeln
und hausgemachter Hausfrauensauce

13,80

Emder Bratheringsfilets

mit Bratkartoffeln, roten Zwiebeln
und hausgemachter Hausfrauensauce

13,80

Flammkuchen

Elsässer Art

mit Schinkenwürfeln, roten Zwiebeln,
Lauch und Frühlingszwiebeln

11,50

Räucherlachs

mit Frühlingszwiebeln, Lauch, Rucola
und Räucherlachs

13,90

Vegetarisch

mit Frühlingszwiebeln, Lauch, Rucola,
Cherrytomaten und Fetakäse

11,80