

Sommergerichte

Salatteller

<i>Helgoland</i>	9,50
<i>mit gebratenen Champignons</i>	
<i>Gronauer</i>	9,80
<i>mit Thunfisch ², Zwiebeln und Schafskäse</i>	
<i>Spanisch</i>	10,80
<i>mit gebratenen Putenbruststreifen</i>	

*Unsere Salate werden mit Sahne-Kräuter dressing angemacht,
auf Wunsch mit Essig-Öl-Kräuter dressing! Zu allen Salaten reichen wir Ciabatta Brot*

<i>Currywurst ^{1,3} mit Pommes Frites</i>	6,50
--	------

<i>Ofenkartoffel mit Kräuterquark, gebr. Champignons an buntem Salat</i>	9,80
--	------

<i>Ofenkartoffel mit Kräuterquark, gebr. Putenbruststreifen an buntem Salat</i>	11,80
---	-------

Herrentoast

kl. Rumpsteak mit Röstzwiebeln und Kräuterbutter an Salatbukett 15,50

<i>argentinisches Rumpsteak 250 g Kräuterbutter, Ofenkartoffel mit Kräuterquark und gemischtem Salat</i>	23,50
--	-------

<i>Bergischer Pillekuchen mit hausgebeiztem Norweger Lachs und Kräutercreme</i>	10,50
---	-------

<i>Scampis in Knoblauchöl gebraten mit Tomaten auf Fettuccine</i>	12,80
---	-------

<i>gebratene Rinderfiletstreifen auf knackigem Blattsalat mit Kräuter-Balsamico Dressing und geriebenem Parmesan</i>	12,20
--	-------

Schweinefiletmedaillons

<i>mit Tomaten und Mozzarella überbacken an Salatgarnitur</i>	12,20
---	-------

1. Konservierungsstoff, 2. Farbstoff, 3. Antioxidationsmittel, 4. Süßungsmittel