

Der Küchenchef empfiehlt:

Kleiner mediterraner Brotsalat
mit Tomaten, Oliven, Rucola & Knoblauch
8,90 €

Pikante Drillinge
in Knoblauch geschwenkte Kartoffelchen
mit Rosmarin, rotem Pfeffer & Chili,
dazu Knoblauch-Dip
8,90 €

Feine Kräutermatjes-Filets
mit hausgemachter Remoulade und Apfelzwiebeln,
dazu knusprige Bratkartoffeln und eine Salatbeilage
16,90 €

„Ossobuco“
Geschmorte Rinderbeinscheibe vom Neuseenland-Simmentaler Rind
vom Landwirtschaftsbetrieb Th. Eydner Flößberg
mit Gremolata, an feinem Wurzelgemüse, dazu Rosmarinkartoffeln & Dip
23,50 €

Gebratene Kalbsleber
an fruchtigen Rotwein-Zwiebeln & hausgemachtem Kartoffelstampf
18,90 €

Gebratenes Zanderfilet
auf orientalischem Birnen-Bohnen-Speck-Gemüse,
dazu hausgemachter Kartoffelstampf
22,90 €

Pulled Pork
zarte gezupfte Stücke aus der langsam gegarten Schweineschulter
mariniert in feurig-fruchtiger BBQ Sauce,
dazu Cole Slaw, Kartoffelecken & Dip
17,50 €



Suppen, Vorspeisen & Snacks

Knoblauchcremesüppchen mit Croutons
5,90 €

Kleiner gemischter Salat
mit hausgemachtem fruchtigen Balsamico-Senfdressing
8,50 €

Schälchen hausgemachter Gurkensalat
4,90 €

Lauwarme Mozzarellakugel
in Mandelkruste auf Rucolasalat, rote Zwiebeln,
Tomatenspalten und Balsamicodressing
9,90 €

Portion Süßkartoffelpommes mit Dip
6,90 €

Gemischter Teller mit knusprigem Knoblauchbrot & Bruschetta
an einer Salatbeilage
klein (4 Stück): 7,90 € / groß (8 Stück): 12,90 €

Hausgemachtes Würzfleisch
vom Schwein, mit Käse überbacken an Zitrone und Toast
klein 6,90 € groß 12,90 €

Hauptgerichte

*Deftiges Pfannenschaschlyk
an Bratkartoffeln mit hausgemachtem Weißkrautsalat
15,90 €*

*Hausgemachte Eisbeinsülze
mit Bratkartoffeln, einer Salatbeilage und Remouladensoße
15,90 €*

*Schweinerückenschnitzel „Hamburger Art“
mit zwei Spiegeleiern, dazu Bratkartoffeln
16,50 €*

*Frohburger „Auenpfanne“
vom Schwein mit Waldpilzen und Bratkartoffeln
17,90 €*

*Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken,
medium gebraten mit kräftiger Röstzwiebelsauce,
dazu knusprige Bratkartoffeln
21,90 €*

*„Piccata Milanese“
Hühnchen in Parmesan-Ei-Hülle
auf Tomaten-Nudeln mit frischem Rucola
17,50 €*

*Hausgemachte Rinderroulade
an Apfelrotkohl,
dazu Thüringer Klöße
18,90 €*

*Steak au Four
mit Würzfleisch und Käse überbackenes Schweinerückensteak
an Pommes Frites
19,50 €*

Simmentaler Cheese“ Burger

*Saftiger Burger vom heimischen Simmentaler Rind
im frischen Sesambrötchen mit hausgemachter Burgersauce,
Cheddar-Käse, Salat, Tomate, Gewürzgurke und roten Zwiebeln,
dazu Steak Fries*

15,90 €

„Crispy Chicken“ Burger

*Crispy Hühnchen im frischen Focacciabrötchen
mit Salat, Tomaten, Rucola & hausgemachtem Aioli, dazu Steak Fries*

15,90 €

Rigatoni mit Lachswürfeln

mit frischem Lauch in einer Peperoni-Käsecreme

17,50 €

Argentinisches Rumpsteak

*mit gebratenen Champignons,
dazu Rosmarinkartoffeln & Knoblauchdip*

24,90 €

Dessert & Eis

Ofenwarmer Apfelstrudel

mit einer Kugel Vanilleeis, Schoko-Topping & Sahne

8,50 €

„Schoko-Kuss“

2 Kugeln cremiges Schokoladen-Eis mit Eierlikör & Sahne

7,90 €

„Baileys-Traum“

2 Kugeln cremiges Vanille-Eis mit Baileys & Sahne

8,90 €

*Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich.
Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über
die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.*