

Suppe & Vorspeise

Kalbskraftbrühe mit Klößchen, Eierstich und Gemüsebrunoise	6,80
Tasse hausgemachte Gulaschsuppe pikant nach traditionellem Rezept	7,00
Tasse Fischsuppe „Küstenfischer Art“ mit verschiedenen Sorten Fisch und Garnelen, abgeschmeckt mit Weinbrand	7,80
Gebackene panierte Bio-Champignons mit Kräuter-Knoblauchsauce	11,80

Schnitzel vom Kalb & Schwein

Wiener Schnitzel paniertes Kalbsschnitzel mit Zitrone Preiselbeeren, Pommes und Salat	26,80
Paniertes Schweineschnitzel „Schinderhannes“ mit Edelpilzen in Sauce a la Creme, Pommes und Salat	18,80
Paniertes Schweineschnitzel „Madagaskar“ mit feuriger Pfeffersauce, Edelpilzen, Pommes und Salat	18,80
Paniertes Schweineschnitzel „Mexikanisch“ mit pikanter Paprika-Mais Sauce, Pommes und Salat	18,80
Paniertes Schweineschnitzel „Tessiner Art“ überbacken mit Kochschinken, Tomaten und Käse, Sauce Cafe de Paris, Pommes und Salat	18,80

Spezialität des Hauses

„Holsteiner Grünkohlplatte“ mit Kasseler Nacken, Mettende und Salzkartoffeln	17,80
Zartes Tafelspitz vom Kalb mit Meerrettichsauce, Petersilienkartoffeln und Salat	25,80

Wild

Wildgulasch von Reh und Hirsch
mit Pfifferlingen, gefüllter Williams-Birne, Apfelrotkohl und Knödel 25,80

Fisch

Fischteller „Kapitäns Art“
mit Wolfsbarsch, Lachs, und Skrei,
Garnele, verschiedenen Saucen,
Salzkartoffeln und Blattspinat 31,80



Grill & Pfanne

Gegrillte Schweinelendchen „a la Rasputin“
mit feuriger Pfeffersauce, Edelpilzen
Pommes und Salat 25,50

Unser Klassiker neu kreiert

Grillteller „Bauernstube“
mit Roastbeef, Schweinerückensteak, Lendchen, Würstchen,
Bacon, Edelpilzsauce, Pommes und Salat 27,50

Rumpsteak „Hofmeister Art“
hausgemachte Kräuterbutter
Pommes und Salat 33,80

Vegetarisch

Hausgemachte Ravioli
vegetarisch gefüllt
mit Sauce Cafe de Paris und Salat 14,80

Dessert

Bayrisch Creme
mit Himbeersauce 4,80

Kaiserschmarrn
mit Glühweinpflaumen, Bourbon-Vanilleeis und Sahnehaube 8,80