

<u>Vorspeisen</u>	€
Würzfleisch, hausgemacht	7,90
Soljanka, hausgemacht	7,90
Tatar (140g) mit Haussoße und Eigelb, dazu Butter und kräftiges Brot	12,40
Geräuchertes Forellenfilet auf Toast mit Meerrettich	9,90
Beilagensalat marktfrisch knackige Blattsalate der Saison <u>_vegan_</u>	5,90
<u>Kombinationen mit Brot aus der Manufaktur der Backgeschwister</u>	
Knobibrote – zwei Scheiben Brot mit geriebenem Feta	9,90
Brotsalat – geröstete Brotwürfel kombiniert mit saisonalen Salaten	12,90
Scheibe Brot	1,90
<u>Zum Sattwerden</u>	
Sangerhäuser Puff – Hackfleisch und Kartoffelstampf mit Käse überbacken	16,90
Schnitzel mit Brot und zwei Setzeiern	15,90
Saftiges Schnitzel mit Bratkartoffeln und zwei Setzeiern	19,90
Schnitzel „au four“ (mit Würzfleisch und Käse überbacken), dazu Bratkartoffeln	24,90
„Fauler“ Bauernfrühstück	15,90
Deftiges Rostbrätel mit gebratenen Zwiebeln auf Brot	12,90
Deftiges Rostbrätel mit gebratenen Zwiebeln und Bratkartoffeln	17,40
Hähnchengeschnetzeltes mit Basmatireis	15,90
Boeuf Bourignon mit Bohnen und Kartoffelstampf	24,90
Kichererbsencurry mit Basmatireis <u>_vegan_</u>	15,90
Rib-Eye Steak medium mit Bratkartoffeln und Salat	29,90
<u>Kinder</u>	
Nudeln mit Tomatensoße	5,90
Fischstäbchen mit Kartoffelstampf	5,90
Portion Pommes Schranke <u>_vegetarisch_</u>	3,90
Räuberteller	kostenlos
<u>Dessert</u>	
Belgische Waffel mit Vanilleeis und Kirschen	9,90
Affugato al caffe (Kugel Vanilleeis „ertrunken“ in einem doppelten Espresso)	6,90
Limoncello – schönes italienisches Sahneisdessert mit Alkohol	5,90
Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schlagsahne	7,90
<u>Später am Abend</u>	
Knabberkorb	4,90