

Vorspeisen €

Soljanka, Baguette	2	4,40
Klare Gemüsesuppe mit Markklößchen, Baguette	2	3,90
Bruschetta	2,9,11	
(Tomatenwürfel auf geröstetem Baguette)		6,90
Gemischter Salat	1,2,11	7,10
(Frische Salatvariationen, Tomaten, Gurke, Mais, Paprika und Joghurtdressing, Baguette)		

Kinderkarte (bis 12 Jahre)

Pommes „Rot - Weiß“	1,2,11	3,70
Chickennuggets, Pommes	1,2,12	7,30
Penne mit Tomatensoße	4,11	6,70

Für Gäste mit Allergenen und Intoleranzen liegt eine gesonderte Speise-, Eis- und Kuchenkarte am Tresen aus. Bei Fragen sprechen Sie mit unserem Servicepersonal.

Unsere Klassiker

€

Rindergulasch mit Rotkohl und Klöße ^{1,4,11} 13,80

Rinderroulade mit Rotkohl und Klöße ^{1,4,11} 14,90

Frisch vom Haken

Forelle „Müllerin Art“ mit Kräuterkartoffeln 14,50

Gebr. Zanderfilet auf Wirsing-Schinken-Gemüse
und Kräuterkartoffeln 16,90

Tricolore vom Räucherlachs, Garnelenspieß und
Tintenfischringe auf Salatbett mit Pizzabrot ^{2,5} 14,10

Vegetarische Gerichte

Überbackener Schafskäse mit Pizzabrot ^{1,2}
(mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln in
Tomatensahnesoße, Käse) 13,30

Hausgemachtes Pizzabrot an Salatbukett, Tzatziki,
Kräuterbutter ^{2,9,11} 8,80

Bei machbaren Seniorenportionen 2,00 € billiger

Aus Topf und Pfanne

	€
Penne mit Hähnchenbruststreifen, Kirschtomaten, Ruccola , Bärlauchpesto 4,11	13,90
Schnitzel „Wiener Art“ Schweineschnitzel mit Bratensoße, Pommes 2	13,80
„Rahmschnitzel“ Schweineschnitzel mit Rahmchampignons und Kroketten 2	14,70
„Mailänderschnitzel“ Schweineschnitzel mit frischen Tomaten, Ruccola und Käse überbacken, Pommes 2	15,60
„Schnitzel Rustika“ Schweineschnitzel mit Würzfleisch nach Art des Hauses mit Dijon-Senf überbacken, Kroketten 2	15,80
Hähnchensteak „Hawaii“ Hähnchenfleisch mit Ananas, Hollandaise und Käse überbacken, Pommes 1,2,5	15,50
Hähnchensteak „natur“ Hähnchenfleisch mit Wirsing-Schinken-Gemüse und Kroketten 2	14,60
„Thüringer Rostbrätl“ Schweinenackensteak mit Senf, Röstzwiebeln und Bratkartoffeln 1,2,5	14,20
„Spreewälder“ Schweinenackensteak mit Meerrettich, Gewürzgurke, Zwiebeln und Käse überbacken, Bratkartoffeln 1,2,5	15,30
Rustikaler Bauernauflauf Würzfleisch nach Art des Hauses mit Dijon-Senf, Kartoffeln und Käse überbacken 1,2,5	13,70

- Jede Beilagenänderung berechnen wir mit 1,50 € -

Frische Salate

€

Mozzarella Salat 2,5,9 11,40

(Frische Salatvariationen, Tomaten, Basilikum,
Zwiebeln, Mozzarella, Kräuterbutter und Vinaigrette)

Chefsalat 1,2,4,6,9,12 10,90

(Frische Salatvariationen, Tomaten, Paprika , Zwiebeln ,
Käse, Ei, Gurken, Mais und Joghurtdressing)

Griechischer Bauernsalat 2,9 12,20

(Frische Salatvariationen, Tomaten, Gurken, Paprika, Schafskäse,
Peperoni, Mais, Oliven, Zwiebeln und Joghurtdressing)

Salat Marinapark 1,2,4,6,9,12 13,90

(Frische Salatvariationen, Tomaten, Gurke, Mais,
Paprika, gebratener Garnelenspieß, Zwiebeln und Vinaigrette)

Salatteller Hähnchenstreifen 2,5,9 13,10

(Frische Salatvariationen, Tomaten, Mais, Ananas, Ei, Oliven,
Gurke, gebratene Hähnchenstreifen und Vinaigrette)

- Zu jedem Salat reichen wir hausgemachtes Pizzabrot -

Flammkuchen frisch aus dem Ofen

	€
"Elsässer Art" 1,2,5,9 Sauerrahm, Frühlingszwiebeln, Schinkenwürfel, Käse	12,40
"À la Camembert" 1,2,5,9 Sauerrahm, Camembert, Ruccola, Preiselbeeren, Käse	13,20
"Lachsflammkuchen" 1,2,5,9 Sauerrahm, rote Zwiebeln, Ruccola, Kirschtomaten, Räucherlachs, Käse	14,70
"Fitnessflammkuchen" 1,2,5,9 Sauerrahm, Hähnchenfleisch, Mais, Paprika, Kirschtomaten, Mozzarella	13,90

Desserts

Quarkbällchen auf Fruchtsoßenspiegel mit frischen Beeren	6,70
"Apfelbeignets" gebackene Apfelringe mit Vanillesoße 1,2,5,9	6,30

Für Verpackungsmaterial berechnen wir Ihnen pro Teil 0,50 €

Zusatzstoffe: 1 Farbstoffe 2 Konservierungsstoffe 3 Nitritpökelsalz 4 Antioxydationsmittel

5 Geschmacksverstärker 6 Geschwefelt 7 Geschwärzt 8 Gewachst 9 Süßungsmittel

10 Phenylalaninquelle 11 Zuckerart 12 Phosphat 13 Chininhaltig 14 Ingwerhaltig