

Speisekarte

Vorspeise

*Salat von gebratenem Spargel
mit Schinken vom heimischen Wildschwein*
€ 11,00

Suppen

Brühe vom Mastochsen mit Einlage
€ 5,00

Cremesuppe von frischem Spargel
€ 6,00

Hauptgerichte

*Scheiben vom geschmorten Ochsenbäckchen
auf einem Bett aus buntem Marktgemüse
dazu reichen wir hausgemachte Semmelknödel*
€ 17,00

*Ofenfrischer Kümmelbraten
dazu Bayerisch Kraut und hausgemachte Semmelknödel*
€ 12,00

*Zipf's Cordon Bleu
Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse
Pommes Frites und bunter Salat ¹*
€ 14,00

*Zartes Hacksteak a la Mayer
mit Zwiebeln, Spiegelei und Bratkartoffeln ¹*
9,80 €

*Brust von der Maispoularde
angerichtet auf einem frisch gerührtem Spargel-Perlgraupen-Risotto
ein kleiner Salatteller*
€ 16,00

*Red Label Lachs gegrillt
auf einem Quinoasalat und Frankfurter grüne Sauce*
€ 20,00

Portion frischer deutscher Stangenspargel

Wahlweise mit Sc. Hollandaise oder zerlassener Butter, Kartoffeln

17,00 €

Dazu servieren wir gerne

Kleines Schweineschnitzel „Wiener Art“

6,50 €

Filet vom Zander

8,50 €

Rumpsteak vom Uruguay Black Angus

auf einem Salat von gebratenen Kartoffeln

mit geschmelzten Zwiebeln

€ 23,00

Maischolle „Finkenwerder Art“

mit geschmelzten Zwiebeln und Speck

dazu Bratkartoffeln und ein kleiner Salat

18,00 €

Filet vom Zander

auf feinen Bandnudeln mit einer leichten Safransauce und Shrimps

dazu ein Frühlingssalat

€ 20,00

Bunter Salatteller

mit gebratener Hähnchenbrust und Baguette

13,00 €

Bandnudeln

in Rahm mit Spargel, Zucchini, getrockneten Tomaten und frischem Parmesan

dazu ein bunter Marktsalat

13,00 €

Desserts

Variationen von der Schokolade

mit halbflüssigem Schokoladenküchlein, Mousse au chocolate und Vanilleeis

€ 8,80

Erdbeer-Panna-Cotta

mit Mousse au chocolate und Limonen-Cheesecake-Eis

€ 7,00

Unsere Küchenmannschaft kocht gerne für Sie in der Zeit:

von 11.30 bis 14.00 und von 17.30 bis 22.00 Uhr

Preise incl. Bedienung und 19% MwSt

Für eine kleinere Portion berechnen wir 2,00€ weniger vom Preis.

1.) Natriumpökelsalz 2.) Antioxydationsmittel 3.) Geschmacksverstärker 4.) Farbstoff-BetaCarotin

Sehr geehrte Gäste, trotz frischer Produkte, lassen sich Allergene leider nicht vermeiden.

Deshalb gibt Ihnen unser Service gerne Auskunft, oder wir haben eine gesonderte Karte für Sie bereit.