

Vorspeisen und Mahlzeiten für Zwischendurch

*Feines Würzfleisch mit Sauce Hollandaise ^{4, 3} und Käse gratiniert,
serviert mit einer Zitronenecke und Toast* 8,90 €

*Gebäckene Champignonköpfe auf Knoblauchsoße
gereicht mit einem Baguette* 8,90 €

*Gratinierter Ziegenkäse auf Toast mit Feigensenf, Salatbeilage
gereicht mit einem Baguette* 12,80 €

Suppe „Eine gute Suppe ist ein halbes Mahl“

Ukrainische Fleischsoljanka mit feinem Kräuterschmand² 6,50 €

Brühe mit Gemüsestroh, Eierstich und Mettklößchen 6,90 €

Vegetarische Gerichte

Rosmarinkartoffeln mit Marktgemüse in Rahm 16,00 €

*Frische Bandnudeln in Champignonrahm mit angeschwenkten
Kirschtomaten, Lauchzwiebeln und Grana Padano* 17,00 €

Salate

*Bunter Gartensalat mit gratiniertem Ziegenkäse, Honig-Senf-Sauce,
Croûtons und Sonnenblumenkerne gereicht mit einem Baguette* 16,00€

Eierspeisen

<i>Bauernomelette mit Schinkenstreifen² und würziger Beilage⁵</i>	17,00 €
<i>Omelett mit Champignons und Petersilienkartoffeln</i>	16,00 €

Fischgerichte — „Karpfen ist keine Schande, Hecht

ist mir recht, Salm ist über allem“

<i>Forelle „Müllerin“ mit Petersilienkartoffeln und einem Salat der Saison Beilagen: 9,40€ + 4,50 € 100g Forelle</i>	
<i>Forellenfilets in der Eihülle gebraten, serviert mit Pfannenchampignons, sowie Petersilienkartoffeln</i>	23,00 €
<i>„Duett vom Lachs“ (1x naturell gebraten, 1x unter der Kräuterkruste), mit Butterkartoffeln und einem Gartensalat</i>	27,50 €
<i>Frische Bandnudeln mit gebratenen Lachsstreifen, Rahmchampignons und Pesto</i>	24,50 €

Wildgerichte

<i>Wildgulasch mit Preiselbeerpfirsich, Apfelrotkohl und Kartoffelklöße</i>	23,00 €
<i>Gespickter Hirschbraten in Sahnesauce, Preiselbeerpfirsich⁵, Apfelrotkohl und Kartoffelkroketten</i>	24,00 €
<i>Gerne reichen wir Ihnen zu Ihrem Essen einen bunten Beilagensalat</i>	5,00 €

Für jede Beilagenänderung berechnen wir zzgl. 1,00 €

Beim Servicepersonal erhalten auf Wunsch, eine Speisekarte in die Allergene gekennzeichnet sind.

Gerichte für Topf- und Pfannengucker

„Wenig aber öfter essen führt zur Heilung“ (chinesisch)

<i>Steakteller „Robinien-Hof“ (3 kleine Steaks) gereicht mit Champignons und Pommes frites</i>	<i>21,50 €</i>
<i>Braumeistersteak (gefüllt mit Käse und Kochschinken), serviert mit Pfannenchampignons und Pommes frites</i>	<i>21,00 €</i>
<i>Schweinerückensteak mit Würzfleisch gratiniert, gereicht mit Pommes frites und einem Salat der Saison</i>	<i>23,00 €</i>
<i>Schweineschnitzel mit Buttererbsen, dazu Petersilienkartoffeln</i>	<i>20,50 €</i>
<i>Geschmorte Schweinebäckchen in Schalottenjus mit Apfelrotkohl und Kartoffelklöße</i>	<i>24,50 €</i>
<i>Rumpsteak „Strindberg“ (Senf, Zwiebel, Meerrettichhülle) mit Bratkartoffeln</i>	<i>28,00 €</i>
<i>Rumpsteak naturell mit gebratenen Zwiebeln, Sahnemeerrettich und Rosmarinkartoffeln</i>	<i>28,00 €</i>
<i>Rinderroulade mit Apfelrotkohl und Kartoffelklöße</i>	<i>23,00 €</i>
<i>Hähnchenbrust „Caprese“ mit Tomate-Mozzarella überbacken, mit Röstinchen und einem Salat der Saison</i>	<i>23,00 €</i>
<i>Gerne reichen wir Ihnen zu Ihrem Essen einen bunten Beilagensalat</i>	<i>5,00 €</i>

Für jede Beilagenänderung berechnen wir zzgl. 1,00 €

Beim Servicepersonal erhalten auf Wunsch, eine Speisekarte in der Allergene gekennzeichnet sind.

Kindergeschichte

<i>3 Kartoffelpuffer mit Apfelmus⁵</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Fischstäbchen mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln</i>	<i>9,50 €</i>
<i>Geflügelnuggets mit buntem Gemüse und Pommes frites</i>	<i>9,50 €</i>
<i>Kleines Schweineschnitzel mit Buttererbsen und Pommes frites</i>	<i>10,00 €</i>

Kindergeschichte servieren wir für Kinder bis zum 12. Lebensjahr!

Seniorengeschichte

<i>Bauernomelette mit Schinkenstreifen² und würziger Beilage⁵</i>	<i>13,00 €</i>
<i>Forellenfilet in der Eihülle gebraten, serviert mit Pfannenchampignons, sowie Petersilienkartoffeln</i>	<i>19,00 €</i>
<i>Schweineschnitzel mit Buttererbsen, dazu Petersilienkartoffeln</i>	<i>15,50 €</i>
<i>Geschmorte Schweinebäckchen in Schalottenjus mit Apfelrotkohl und Kartoffelklöße</i>	<i>22,00 €</i>
<i>Gespickter Hirschbraten in Sahnesauce, Preiselbeerpflirsich⁵, Apfelrotkohl und Kartoffelkroketten</i>	<i>21,00 €</i>
<i>Wildgulasch mit Preiselbeerpflirsich, Apfelrotkohl und Kartoffelklöße</i>	<i>19,00 €</i>
<i>Frische Bandnudeln in Champignonrahm mit angeschwenkten Tomaten, Lauch und Grana Padano</i>	<i>15,00 €</i>

Für jede Beilagenänderung berechnen wir zzgl. 1,00 €

Beim Servicepersonal erhalten auf Wunsch, eine Speisekarte in der Allergene gekennzeichnet sind.