

Vorspeisen

*Kartoffel-Walnuss-Brot, aus eigener Herstellung,
mit Haus Dip*

5,50 €

Tomate-Mozzarella mit Bärlauch-Pesto

9,50 €

Vorspeisen - Teller

10,50 €

*Hausgebeizter Lachs mit Kräuter-Creme-fraiche,
Rösti und Salat*

10,50 €

*Ziegenkäse gratiniert, auf karamellisierter Roter Beete
an Salatbouquet*

12,50 €

*Carpaccio vom Rinderfilet auf Rucola mit gerösteten Pinienkernen
und gehobeltem Parmesan*

12,50 €

Suppen

*Rinderkraftbrühe mit
Markklößchen und Eierstich*

5,00 €

*Duett von Süßkartoffel-Papaya-Suppe mit Sesam
und Paprika-Aprikosen-Suppe mit Chorizo-Chips*

8,50 €

Salate

*Salatteller gemischt, mit Hähnchen in Sweet-Chilli-Sauce gebraten,
dazu Joghurtdressing*

12,50 €

Hirtensalat mit Schafskäse, Oliven, Zwiebeln und Peperoni

13,50 €

*Großer bunter Salatteller mit Kräutergarnelen
sowie Balsamico-Dressing*

14,50 €

Vegetarisch

Ofenkartoffel mit Pfannengemüse sowie Quark mit frischen Kräutern

10,50 €

*Gnocchi gebraten an Basilikum-Pesto, mit getrockneten Tomaten,
Rucola und gerösteten Pinienkernen*

12,50 €

Tagliatelle in Sahnesauce mit gehobeltem Trüffel

14,50 €

Fisch

*Tagliatelle mit mediterranem Gemüse
und gebratenen Scampi, dazu gehobelter Parmesan*

15,50 €

*Zander unter einer Kartoffelkruste mit
gebratenem Zwiebel-Paprika-Gemüse*

17,50 €

*Heilbutt in Pergament gegart, mit Zitronenbutter,
Couscous und Salat*

17,50 €

Fleisch

*Hähnchenbrustfilet mit Tomaten und Mozzarella überbacken,
Balsamico-Jus, Kroketten und Salat*

14,50 €

*Schweinefilet mit Champignonrahmsauce,
Herzogin-Kartoffeln und glasierten Möhren*

17,50 €

*Schweinefilet „Florida“ mit Pfirsich und fruchtiger Currysauce,
dazu Rösti und Salat*

17,50 €

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites und Salat

19,50 €

*Rumpsteak mit Kräuterbutter, Speckbohnen
und Bratkartoffeln*

22,50 €

*Rinderfilet mit Rotwein-Schalotten-Jus,
Rosmarinkartoffeln und Salat*

28,50 €

Platten für 2 Personen

Grillplatte

*Hähnchenbrustfilet, Schweinefilet, Roastbeef, Gemüse,
Kartoffelecken, Süßkartoffel Pommes frites, Kräuterbutter
sowie zwei verschiedene Saucen*

45,00 €

Chateaubriand

*Rosa gebratenes Rinderfilet mit Portwein-Jus, Herzoginkartoffeln,
Speckbohnen und Salatteller*

54,00 €

Dessert

Tagesempfehlung

6,00 €

Mercator Dessertvariationen

7,00 €

*Exotischer Früchte-Eis Becher mit
frischen Früchten*

7,00 €

Variationen von dreierlei Sorbet

8,00 €

*Kleiner Käseteller mit Fruchtsenf,
Trauben & Brot*

9,00 €

Für den kleinen Hunger

Schnitzel paniert, mit Pommes-frites und Salat

kleine Portion 10,50 €

normale Portion 13,50 €

Schnitzel paniert wahlweise mit:

Champignon-Rahmsauce, Speck und Zwiebeln,

Jägersauce, „Florida“,

sowie Pommes-frites und Salat

kleine Portion 12,50 €

normale Portion 15,50 €

*Schweinefilet mit Champignonrahmsauce,
Herzogin-Kartoffeln und glasierten Möhren*

16,50 €

*Rumpsteak 150 g mit Kräuterbutter, Speckbohnen
und Bratkartoffeln*

19,50 €

*Rinderfilet 150 g mit Rotwein-Schalotten-Jus,
Rosmarinkartoffeln und Salat*

24,50 €

Pulled – Pork – Burger

Schweineschulter 24 Stunden geschmort und gezupft,

mit hausgemachter Barbecue-Soße,

Krautsalat, roten Zwiebeln

und

Pommes frites

13,50 €