

Vorspeise & Salat

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Vorspeisensalat  | |
| mit marktfrischen Rohkost- und Blattsalaten | € 6,50 |
| Bruschetta  | |
| Ruccola Tomate Grana Padano | € 7,50 |
| Rinder Carpaccio | |
| Ruccola Tomate Pesto Grana Padano | € 14,90 |
| Rote Beete Carpaccio  | |
| gratinierter Ziegenkäse Walnüsse Honig | € 12,90 |
| Rinderkraftbrühe | |
| mit Maultaschensteifen | € 6,50 |
| Kokos-Currysüppchen | |
| mit Garnele im Kartoffelstroh | € 7,00 |
| Großer bunter Salat | |
| Rohkost- & Blattsalate Croutons Hausdressing | € 11,00 |
| Toppings: | |
| Gegrillte Hähnchenbrust | € 5,00 |
| Gegrillte Rinderstreifen | € 7,00 |
| 4 Riesengarnelen | € 8,00 |
| Falafel | € 4,00 |

Pasta & Vegetarisch

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Käsespätzle  | |
| Bergkäse dazu kleiner Salat | € 13,90 |
| Gefüllte Pasta der Saison  | |
| Pesto Cherrytomaten Grana Padano | € 16,40 |
| Rote Beete Puffer  | |
| Grillgemüse Ruccola Currysauce | € 15,90 |
| Pasta Surf & Turf | |
| Rinderstreifen zweierlei Garnelen Safran Cherrytomaten Ruccola | € 17,90 |

Burger & Bowls

Zu allen Burgern reichen wir Ihnen Kartoffel Dippers, Cole Slaw und einen Dip nach Wahl: getrüffelte Mayonnaise, Chili Aioli oder BBQ-Sauce

Machen Sie Ihren Burger zu „Surf & Turf“ - 2 Garnelen zzgl. 4,00 €

Beef Burger

Käse | Bacon | Salat | Essiggurke | Tomate | Zwiebeln € 17,90

Veggie Burger

 Hafer- Spinat Patty | Tomaten Konfitüre | Feta | Ruccola | gepickelte Zwiebeln € 17,50

Chili – Cheese Beef Burger

Cheddar | Jalapenos | Bacon | Salat | Essiggurke | Tomate | Zwiebeln € 18,50

Grilled Chicken Burger

Chimichurri | Tomaten | Ruccola | gepickelte Zwiebeln € 17,50

Sonne-Post Bowl

Gemüse | Guacamole | Rote Beete | Reis | Sesam | Blattsalate € 15,50

Toppings

Gegrillte Hähnchenbrust € 5,00

Gegrillte Rinderstreifen € 7,00

4 Riesengarnelen € 8,00

Falafel € 4,00

Klassiker

Zwiebelrostbraten vom Angus Rind 200 gr.

Schmelz- und Backzwiebeln | Bratenjus | mit Bratkartoffeln € 28,90 | mit Spätzle € 26,90

Schwabenduett Rostbrätle & Schweinefilet

Jus- & Champignonsauce | Gemüse | Maultäschle | Spätzle € 25,50

Filet Medaillons Hubertus vom Landschwein

Champignons in Rahm | Gemüse | Spätzle € 23,50

Das Cordon bleu vom Landschwein

Schinken-Käsefüllung | Pommes Frites € 18,50

Schnitzel Wiener Art vom Landschwein

dazu Pommes Frites € 16,50

Hirsch Gulasch

Wacholdersauce | Kroketten | Gewürzbirne | Preiselbeeren € 22,90

Steak

Zu allen Steaks reichen wir Ihnen mediterranes Grillgemüse, Kartoffel Dippers, hausgemachte Kräuterbutter & Chimichurri

Machen Sie Ihr Steak zu „Surf & Turf“ - 2 Garnelen zzgl. 4,00 €

Rumpsteak vom Angus Rind 250g € 31,90



Das Rumpsteak mit seinem mageren, saftigen Fleisch, ist ein Klassiker unter den Steaks.

Dry Aged T- Bone vom Kalb 350g € 35,90



Das Dry Aged T-bone-Steak vom Kalb ist ein ganz besonderer Leckerbissen. Das Steak wird aus dem Rücken des Kalbs geschnitten und zeichnet sich durch den klassischen T-Knochen aus. Mit einem Filet auf der einen Seite und einem Roastbeef auf der anderen Seite verwöhnt das Steak jeden Gaumen mit höchsten Genuss.

Entrecôte 250g € 30,50



Kennzeichnend für das Entrecôte ist das deutlich sichtbare Fettagge. Das toll marmorierte Steak- auch Rib- Eye- Steak genannt- ist aufgrund der Fettmaserung besonders saftig und geschmacksintensiv.

Gegrillte Hähnchenbrust € 20,50

Fisch

Gegrilltes Lachsfilet Norwegen
Belugalinsen | Blattspinat | Zitronensauce € 25,90

Frisch Fisch – direkt vom Markt
jeden Freitag | so lange der Vorrat reicht

Kinder bis 12 Jahre

Paniertes Schnitzel vom Landschwein
mit Pommes oder Spätzle & Jus € 8,50

Chicken Nuggets
mit Pommes € 7,50

Käsespätzle
ohne Zwiebeln € 6,50

Spätzle mit Sauce € 4,90
Pommes Frites € 4,50

Dessert, Eiscreme & Kaffeespezialitäten

2 Gebackene Apfelküchle

Vanillesauce | Walnusseiscreme | Sahne

€ 8,50

Ofenfrisches Schokoladensoufflé

Ananas Kompott | Kokos- Mango Sorbet

€ 9,00

Crème brûlée

mit Blutorangen- Sorbet

€ 9,00

Eisbecher mit 3 Kugeln Ihrer Wahl

Schokolade, Erdbeere, Vanille, Walnuss

€ 6,00 / mit Sahne € 7,00

Affogato al caffè

mit Vanilleeis

€ 4,50

Irish Coffee

Kaffee | Whiskey | Karamellsirup | Sahne

€ 6,50

Baileys-Espresso

Espresso | Minze | Baileys

€ 5,90

Beilagen Änderungen, Saucen & Dips & togo

Bratensauce (Jus) 2,00€

Ketchup, Mayo, BBQ 0,50 €

Champignonrahmsauce 2,50 €

Spezial Dip 1,50 €

Änderungen der Beilagen zzgl. 1,00 €

Alle Gerichte (außer Suppen & Eis) zum Mitnehmen, gegen 1,00 € Aufpreis für das Verpackungsmaterial

Liebe Gäste,

soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte.

Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergiker Karte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen Allergenen Zutaten.