

**Die kleine Sommerkarte**  
von 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr

**Hausgebeizter graved Lachs auf Reibekuchen,**  
dazu Honig/Senf Dip und Salatbouquet 1,9 a-n  
9,50

**Vitello tonnato, dünne scheiben vom gekochten Kalbfleisch**  
überzogen mit einer leckeren Thunfischcreme  
dazu frisches Baguette 13 a-n  
9,50 (7,50)

**Hausgemachte Gulaschsuppe**  
mit ofenfrischem Baguette a-n  
6,-

**Gemüse-Spätzlepfanne mit Sc. Hollandaise**  
frisches Gemüse, gebratene Champignons,  
in einer Gusspfanne serviert a-n  
16,-

**Gemündner Bauernsalat**  
mit Paprika, Gurken, Tomaten, Ei und Blattsalat a-n  
7,50

**Gerne können Sie Ihren Salat auch noch toppen...**

**...mit hausgebeiztem graved lachs** 1,9 a-n  
+7,50

**...mit panierten Hähnchenbruststreifen** a-n  
+7,50

**...mit 2 gebackenen Schinkenröllchen** 1,2,3 a-n  
+7,50

## **Leckerer mit einer Ofenkartoffel, Kräuterquark und Salatanlage...**

**...dazu leckerer Zanderfilet** a-n

16,-

**...dazu 3 Schweinelendchen im Speckmantel** a-n

16,-

**...dazu zartes Putensteak** a-n

16,-

**...dazu hausgebeizten graved Lachs** 1,9 a-n

15,-

**...dazu frisches Gemüse mit gebratenen Chamignons** a-n

15,-

**...dazu marnierte Schweinesteaks** a-n

13,-

**...dazu ein Schweineschnitzel „Wiener Art“**

15,-

**...dazu ein zartes Rumpsteak mit Kräuterbutter,**

20,-

\* \* \* \*

**Erfrischendes Parfait „Cool Summer“**

halbgefrorenes Sahnedessert von der Waldhimbeere a-n

7,- (4,-)

**Erdbeer-Tiramisu**

der italienische Klassiker mal anders a-n

7,- (4,-)