



Spargelkarte

Tasse Spargelcremesuppe 6,50

Großes Spargelmenü zum Sattessen

Spargelcremesuppe, Spargel, Salzkartoffeln,
Schweineschnitzel, Räucher- & Kochschinken dazu Hollandaise,
Buttersauce und anschließend ein Dessert. 39,50

Kleines Spargelmenü

Tasse Spargelcremesuppe, Spargeltellergericht mit Schnitzel und
Schinken anschließend ein Dessert 33,50

Frischer Spargel mit kl. Rumpsteak

dazu Salzkartoffeln und Hollandaise 31,50

Frischer Spargel mit Schweinemedallions dazu frische Champignons,

Kroketten und Hollandaise 28,50

Frischer Spargel mit Schweine- oder Hähnchenschnitzel und

Räucher- oder Kochschinken, dazu Salzkartoffeln und
Hollandaise 27,50

Frischer Spargel mit Kartoffeln & Hollandaise (vegetarisch) 25,50

Frischer Spargel mit Rotbarschfilet

dazu Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise 28,50

Frischer Spargel mit gebratenem Lachsfilet

dazu Kroketten und Hollandaise 31,50

Spargeltraum Spargel auf Schweine- oder Hähnchenschnitzel

mit Käse, Kochschinken und Hollandaise überbacken 25,50

Spargeltoast mit Käse und Sauce Hollandaise überbacken

- auf Kochschinken 23,50

- auf Räucherlachs 25,50

- auf Eisbergsalat (vegetarisch) 23,00



Vorspeisen

Zwei kl. Rösti mit Sour Cream einer mit Räucherlachs,
einer mit Räucherschinken 11,30

Spargelbruschetta drei Scheiben in Olivenöl geröstetes Baguette
mit gebratenem Spargel, Tomaten, Zwiebeln und
Mozzarella überbacken (vegetarisch) 9,50

Lachs Bruschetta zwei Scheiben in Olivenöl geröstetes Baguette mit
Räucherlachs auf fruchtiger Senfsauce 7,90

Tomatensuppe (vegan) 6,50

Tagessuppe 6,50

Fleischgerichte

Rumpsteak mit Fettrand dazu Kräuterbutter,
Pommes Frites und einem Salatteller 26,50

Hausgemachte Rinderroulade in eigener Sauce mit
Rotkohl und Salzkartoffeln 22,50

Lethepfanne Schweinefilets mit Champignonsauce, Speckbohnen und
Pommes Frites 23,80

Schweinemedallions mit mediterranem Gemüse, gratiniert mit
Ziegenkäse, dazu Pommes und einem Salatteller 21,80

Cordon Bleu mit Speckbohnen und Bratkartoffeln mit Speck 22,50

Schnitzel mit Champignonsauce oder Paprikasauce
dazu Pommes Frites und einem Salatteller 19,90

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites und einem Salatteller 18,50

(Die Schnitzelvarianten sind auch als Hähnchenschnitzel erhältlich)



Fischgerichte

Rotbarschfilet mit Kräuterpesto und Tomaten, dazu Bratkartoffeln mit Speck und einem Salatteller 22,90

Fischerteller geräuchertes Forellenfilet, Räucherlachs, Krabben, Rührei und Bratkartoffeln mit Speck 20,50

Matjesfilets mit Hausfrauensauce
dazu Speckbohnen und Bratkartoffeln mit Speck 19,50

Leichte Gerichte

Ofenkartoffel mit veganem Kräuteraufstrich, mediterranem Gemüse in Zwiebel-Mango-Chutney und einem Salatteller (vegan) 18,50

Ofenkartoffel mit Sour Cream, mediterranem Gemüse und einem Salatteller (vegetarisch) 17,50

Vitalis der Große gemischter Salat mit Früchten, Salatdressing, Croutons und verschiedenen Körnern (vegetarisch) 13,50

Folgende Toppings können zur Ofenkartoffel oder dem Vitalis-Salat optional hinzugewählt werden:

+ gebratener Spargel (vegetarisch) 9,50

+ Gebackener Schafskäse (vegetarisch) 7,50

+ Hähnchenbruststreifen 8,50

Beilagensalat gemischter Salat mit Croutons, Dressing und verschiedenen Körnern (vegetarisch) 6,20



Kindergerichte und Kleinigkeiten

Currywurst mit Pommes Frites	9,50
Chicken-Nuggets mit Pommes Frites	9,20
Kinderschnitzel mit Pommes Frites	9,50
Port. Pommes Frites	5,50
Riesencurrywurst mit Pommes Frites	14,80
Bauernfrühstück	13,50
Ketchup/Curry-Ketchup/Mayonnaise/Senf	0,50

Desserts

Warmer Lava-Cake mit Vanilleeis und roter Grütze	9,80
„Cassistraum“ in Zucker-Zimt marinierte Mini-Donuts auf Cassis-Sorbet und leichtem Fruchtspiegel (vegan)	9,50
Viennetta-Törtchen mit Erdbeersauce und Früchten	9,50
„Sanfter Engel“ Vanilleeis mit Orangensaft und Sahne	6,50
Vanilleeis mit frischen Erdbeeren und Sahne	7,50

Informationen zu Inhaltsstoffen und Allergenen
können Sie bei unserem Personal erfragen.

Unsere Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt.