

MATJES-SAISON „NEUER FANG“ 2026!

Sommerliche Salate mit 3 Matjesfilets in Dillschmand
und Olivenöl-Baguette _{6,A,D,J} 19,50 €

3 Matjesfilets mit roten Zwiebelringen, Speckböhnchen
und Bratkartoffeln _D 19,90 €

Gebratene Matjesfilets mit Sommerwirsing-Lauchgemüse in Rahm,
Karottenbett und Butterkartoffeln _{6,A,D} 19,90 €

Rote-Bete-Suppe „nach Omas Art“ mit frischem Rahm _{2,G,A,i} 8,50 €

Knackig frische Blatt- und Rohkostsalate mit paniertem Mozzarellakäse,
Wildpreiselbeeren-Konfitüre, getrockneten Apfelscheiben
und Olivenbaguette _{A,C,G,J} 19,50 €

„Fränkisches Schäufile“ – Schweineschulter ohne Knochen – mit Bratensoße,
Johannisbeerrotkohl und hausgemachten Kartoffelklößen _{1,2,A,G} 19,90 €

Weißer Bandnudeln mit Hähnchenfilets, Asia-Gemüse, Sweetchili Soße,
Sonnenblumenkerne und Zupfsalat-Garnitur _{1,2,A,C,G} 19,90 €

Heilbuttfilet in Butter gebraten auf Linsen-Spinat-Gemüse,
dazu Dillkartoffeln _{D,G} 24,90 €

SOMMER, SONNE ... FLAMMKUCHEN!

Original Elsässer Flammkuchen mit Crème fraîche,
Speckwürfeln und Zwiebeln _{A,G} 16,50 €

Flammkuchen „Mediterrane Art“ mit Crème fraîche, grünen und
schwarzen Oliven, Peperoni und Schafskäse _{A,G} 16,70 €

Flammkuchen „Norddeutsche Art“ mit Hummer-Crème fraîche,
kleinen Garnelen, Knoblauch und Lauchzwiebel-Garnitur _{A,G,D} 16,90 €

Als Dessert empfehlen wir:

Tiramisu auf Himbeersoßenspiegel, Kokosflocken, Fruchtgarnitur und
Sahnehäubchen _{1,2,A,C,G,H} 8,90 €