

Erfrischende Sommerfreuden - Nachmittagskarte von 14:00 bis 17:00 Uhr

**„Heiße Tage verlangen nach frischen,
leichten & köstlichen Genüssen.“**

Klassischer Wurstsalat

Fein geschnittener Lyoner und Extrawurst mit roten Zwiebeln, Essiggurken und würzigem Essig-Öl-Dressing. Serviert mit Semmel oder Brot - herzhaft, erfrischend und perfekt für heiße Tage.

€ 11,90

Schweizer Wurstsalat mit Käse

Fein geschnittene Lyoner und Extrawurst, kombiniert mit Käse, mariniert in Essig, Öl und einem Hauch Senf - verfeinert mit roten Zwiebeln und knackigen Radieschen. Dazu servieren wir Semmel oder Brot - deftig, würzig und einfach gut.

€ 12,90

Wienerschnitzel vom Schwein

Knusprig paniertes Schweineschnitzel, goldgelb gebraten - serviert mit Zitrone, Preiselbeeren und knackigen Pommes frites. Ein Klassiker, der einfach immer Freude macht.

€ 17,90

Baguette mit Schinken und Käse

Frisches Baguette, belegt mit herzhaftem Schinken und würzigem Käse, dazu ein kleiner, knackiger Salat.

€ 10,90

Vegetarisches Baguette

Baguette mit saftigen Tomaten, feinem Mozzarella und einem kleinen, frischen Salat - sommerlich leicht.

€ 10,50

Bunter Sommersalat mit Hausdressing

Frische Blattsalate, knackige Gurken, saftige Tomaten und knackige Paprika, abgerundet mit feinen Karottenstreifen und roten Zwiebeln. Serviert mit unserem hausgemachten Dressing - leicht, frisch und perfekt für heiße Tage.

€ 11,90

Süße Verführungen

Feine Nachspeisen für den perfekten Abschluss.

Apfel im Schlafrock - wie früher bei der Oma

Ein Rezept mit langer Geschichte - überliefert, verfeinert und mit Liebe bewahrt.

Der Apfel ist gefüllt mit feinen Preiselbeeren, kleinen Rosinen und einem Hauch Zimt. Umhüllt von knusprigem Blätterteig, von Hand geformt und ofenfrisch gebacken. Veredelt mit einer Walnuss obendrauf, serviert mit hausgemachter, frischer Vanillesauce und frisch geschlagener Sahne. Warm, duftend - mehr als ein Apfelstrudel.

€ 8,50

Hausgemachter Nachtisch - lass dich überraschen!

Ob cremig, fruchtig oder gebacken - unser Dessert variiert je nach Tag und Inspiration der Küche. Dazu servieren wir frisch geschlagene, hausgemachte Sahne.

Je € 5,90