

Außerhauskarte 2021

Bestellbar Samstag- und Sonntagabend sowie Sonntagmittag

Unser Klassiker:

Forellencremesuppe mit Rauchforelleneinlage	½ Liter	6,50 Euro
	1 Liter	12,90 Euro

Hauptgerichte:

1. Forelle "Müllerin Art" – unser Klassiker knusprig gebratene Forelle		9,20 Euro
4. Forelle "Gärtnerin Art" in gebutterter Folie gedünstete mit Petersilie gefüllte Forelle		9,20 Euro
5. Gebratene Forellenfilets mit frischen Champignons und Käse-Kräutersauce		12,20 Euro
6. Mandelforelle gebratene Forelle mit gerösteten Mandelblättchen		10,20 Euro
7. Räucherforelle "heiß" aus dem Ofen, frisch für Sie geräuchert		9,90 Euro
8. Norwegisches Lachsfilet mit Champignons und Käse-Kräutersauce		12,20 Euro
10. Knuspriges Seelachsfilet mit hausgemachtem Joghurt-Dip		9,80 Euro
12. Fischplatte "Gourmet" – Variation von gebratenem Forellen-, Lachs- und Rotbarschfilet mit gerösteten Mandelblättchen und Käse-Kräutersauce		12,70 Euro
28. Schnitzel "Jäger Art" mit gebratenen Champignons und Rahmsauce		10,20 Euro
29. "Veggi"-Schnitzel - mit gebratenen Champignons und Käse-Kräutersauce		10,20 Euro
31. Medaillons vom Schweinefilet mit gebratenen Champignons und Pfefferrahmsauce		11,20 Euro
33. Argentinisches Rumpsteak (300g) mit Kräuterbutter, Pfefferrahmsauce		16,50 Euro

Kindergerichte:

22. "Schweinchen Dick" - Kleines Schweineschnitzel		4,20 Euro
23. "Kapitän Blaubär" - Vier Fischstäbchen vom Seelachsfilet		4,00 Euro
24. "Donald Duck" – Kleines Schnitzel vom Hähnchenbrustfilet		4,20 Euro

Beilagen:

Pommes, Kroketten, Bratkartoffeln mit Speck, Salzkartoffeln, Reis		je 2,80 Euro
Gemischter Salat mit Blattsalat, Möhren, Gurken und hausgemachtem Joghurtdressing		3,80 Euro

Dessert:

Erdbeer-Mascarpone-Creme mit karamellisierten Mandeln		4,60 Euro
---	--	-----------