


# Speisekarte




## Kleine Mahlzeiten - Small dishes

- \* **Großer bunter Salat mit Hausdressing  
und gebratenen Putenbruststreifen, dazu Croutons** 9,90 Euro  
*\* Colourful leaf salad with house dressing  
and roasted turkey stripes, thereto croutons*
- \* **Karamellierter Ziegenfrischkäse auf einem Rucolabett  
mit knusprigen Baconstreifen,  
Paprikachutney, dazu Baguette** 8,90 Euro  
*\* Caramelized goat cream cheese on rucola  
with crispy bacon strips, Paprika chutney and baguette*
- \* **Ragout fin in der Blätterteigpastete  
mit Käse überbacken** 6,70 Euro  
*\* Ragout fin in the puff pastry pie baked with cheese*

## Suppen – Soups


-  \* **Tomatensuppe mit Tomaten-Zwiebel-Chutney  
und Kräuterpesto** 5,00 Euro  
*\* Tomato soup with tomato-onion-chutney and herb pesto*
- \* **Cappuccino von der Erbse mit Bärlauchcroutons** 4,90 Euro  
*\* Cappuccino of spring onions with wild garlic croutons*

## Salate – Salads

-  \* **Tomatensalat in Essig-Öl mit Basilikum** klein 3,00 Euro  
groß 4,50 Euro  
*\* Tomato salad in vinegar and oil with basil*
- \* **Bunter gemischter Salat mit French Dressing** klein 3,30 Euro  
groß 5,00 Euro  
*\* Colourful mixed salad with French dressing*

# Hauptmahlzeiten – Main meal

## Vegetarisch – Vegetarian

- \* *Ofenkartoffel mit geschwenktem Pfannengemüse dazu Sour Cream* 9,50 Euro  
*\* Potato wedges with fried pan vegetables and sour cream*
  
-  \* *Mediterrane Grilltomaten mit Soja-Gemüsefüllung* 9,50 Euro  
*\* Mediterranean grill tomato filled with soya and vegetables*
  
- \* *Süßkartoffelgnocchi mit Cherrytomaten, Rucola und geriebenem Parmesan* 9,70 Euro  
*\* Sweet potato-gnocchi with cherry tomatoes, rucola and Parmesan*

## Fisch - Fish

- \* *Knusprig gebackenes Rotbarschfilet mit Remouladensauce, Bratkartoffeln und einem Gurkensalat* 14,00 Euro  
*\* Crispy baked redfish filet with remoulade sauce, fried potatoes and a cucumber salad*
  
- \* *Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Kohlrabi in Rahm und Süßkartoffelstampf* 15,70 Euro  
*\* Zander filet roasted on kohlrabi in cream and mashed sweet potatoes*
  
- \* *„Mueßer Fischplatte“*  
*Gebackenes Rotbarschfilet, gebratenes Zanderfilet und 2 Garnelen, Weißweinsauce, dazu glasierte Möhren und Kräuterreis* 16,00 Euro  
*\* Baked redfish filet, roasted zander filet and two shrimps, white wine sauce, thereto glazed carrots and rice with herbs*

## Geflügel – Poultry

- \* **Hähnchengrillspieß – marinierte Hähnchenstücke auf Bratkartoffeln, mit kleinem Salat und Sour Creme** 14,00 Euro
  - \* *Chicken-marinated chicken bites on fried potatoes, with a small salad and sour cream*
  
- \* **Putenbrust im Sesammantel dazu Kohlrabi in Rahm und Süßkartoffelgnocchi** 13,90 Euro
  - \* *Turkey breast in sesame thereto kohlrabi in cream and sweet potato-gnocchi*



## Schwein und Rind – Pork and beef

- \* **Knuspriges Schweineschnitzel Wiener Art mit Bratkartoffeln und einem bunten Salat** 14,50 Euro
  - \* *Pork cutlet Viennese style with fried potatoes and a colourful salad*
  
- \* **Steak vom Susländer Schwein unter der Bärlauchkruste auf Champignons in Rahm und Herzoginkartoffeln** 15,50 Euro
  - \* *Susländer – pork steak under a wild garlic crust, mushrooms in cream and duchess potatoes*
  
- \* **„Grillpfanne vom Susländer Schwein“ mariniertes Nackensteak und Rheinische Bratwurst mit hausgemachter Barbecue Sauce, Süßkartoffelpommes, dazu ein kleiner Salat** 15,50 Euro
  - \* *Marinated neck steak and Rhenish bratwurst with homemade barbecue sauce, sweet potato fries and a small salad*
  
- \* **Frisches deutsches Rumpsteak mit Kräuterbutter dazu Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln** 23,10 Euro
  - \* *Rump steak with herb butter, bean cuffs and sweet potato fries*

## Hausspezialitäten – Homemade specialities

- \* **Mueßer Schlachterplatte - Leberwurst, Blutwurst und Mettwurst, Sülze mit Remouladensauce, Cornichons, Perlzwiebeln, Butter und Brotscheiben** **8,90 Euro**
  - \* *Mueßer slaughter plate - liver sausage, black pudding, mettwurst and brawn with remoulade, baby pickles, pearl onions, butter and bread*
  
- \* **Sauerfleisch mit Remouladensauce und Bratkartoffeln, dazu ein kleiner Salat** **9,80 Euro**
  - \* *Soured meat in jelly with remoulade and roast potatoes with a small salad*

## Dessert - dessert

- \* **Hausgemachte Creme Brûlée mit marinierten Kirschen** **5,30 Euro**
  - \* *homemade panna cotta with raspberry sauce*
  
- \* **Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne** **4,90 Euro**
  - \* *Apple strudel with vanilla ice cream and cream*

*weitere Dessert – siehe Eiskarte – Eisbecher aus der Eis-Manufaktur*  
*more desserts – see ice menu – ice cream bowl from our ice manufacture*

