


# Speisekarte




## Kleine Mahlzeiten - Small dishes

- \* *Großer bunter Salat mit Hausdressing  
und gebratenen Putenbruststreifen, dazu Croutons* 10,90 Euro  
\* *Colourful leaf salad with house dressing  
and roasted stripes of turkey breast, thereto croutons*
- \* *Ragout fin in einer Blätterteigpastete  
mit Käse überbacken* 6,90 Euro  
\* *Ragout fin in a puff pastry with cheese au gratin*
- \* *Gebackener Camembert mit  
kleinem Salat und Preiselbeeren* 7,90 Euro  
\* *Baked camembert with  
small salad and cranberries*

## Suppen – Soups

-  \* *Tomatensuppe mit Tomaten-Zwiebel-Chutney  
und Kräuterpesto* 5,30 Euro  
\* *Tomato soup with tomato-onion-chutney and herb pesto*

## Salate – Salads

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

# Hauptmahlzeiten – Main meal

## Vegetarisch – Vegetarian

\* *Gebackene Kartoffelspalten mit geschwenktem Pfannengemüse, dazu Sour Cream* 9,90 Euro

\* *Baked potato wedges with pan-fried vegetables and sour cream*

\* *Paprika mit mediterraner Sojagemüsefüllung* 9,90 Euro

\* *Paprika with Mediterranean soy vegetable filling*



\* *Mueßer Bauernomelette mit Pfifferlingen* 9,90 Euro

\* *omelette with chanterelles*

## Fisch - Fish

\* *Knusprig gebackenes Rotbarschfilet mit Remouladensauce, Bratkartoffeln und einem kleinen Gurkensalat* 14,50 Euro

\* *Crispy baked redfish fillet with remoulade sauce, fried potatoes and a cucumber salad*

\* *gebratenes Zanderfilet mit Senfsauce, Birnen, Bohnen, Speck und Kartoffelpüree* 17,10 Euro

\* *fried pikeperch fillet with mustard sauce, pears, beans, bacon and mashed potatoes*

\* *Zwei Bratheringe mit Remoulade, Bratkartoffeln und kleinem Salat* 14,00 Euro

\* *Two fried herrings with remoulade sauce, fried potatoes and a small salad*

\* *Zwei Doppelmatjesfilets mit Remoulade grünen Speck-Bohnen und Salzkartoffeln* 14,50 Euro

\* *Two double matjes fillets with remoulade sauce green bacon beans and boiled potatoes*

## Geflügel – Poultry

- \* *Marinierter Putenspieß mit Sour Cream, Grillgemüse und gebackene Kartoffelspalten* 15,00 Euro  
\* *Marinated turkey skewer with sour cream, grilled vegetables and baked potato wedges*
- \* *Grillpfanne von der Severiner Landpute „De Bio Gockl“ Hähnchenbratwurst und mariniertes Putenbruststeak mit hausgemachter Barbecuesauce, Bratkartoffeln und einem kleinem Salat* 15,50 Euro  
\* *Grill pan with chicken sausage and marinated turkey breast steak with homemade barbecue sauce, fried potatoes and a small salad*



## Schwein und Rind – Pork and beef

- \* *Knuspriges Schweineschnitzel mit Bratkartoffeln und einem bunten Salat* 14,70 Euro  
\* *Pork cutlet with fried potatoes and a colourful salad*
- \* *Schweineschnitzel mit Pfifferlingen in Rahm und Kartoffelstampf* 17,30 Euro  
\* *pork cutlet with Chanterelles in cream and mashed potatoes*
- \* *Schweinrückensteak unter der Pfifferlings Kruste, Jus mit gebratenen Champignons und Herzoginkartoffeln* 15,50 Euro  
\* *pork steak under the chanterelle crust With fried mushrooms and duchess potatoes*
- \* *Frisches deutsches Rumpsteak mit Kräuterbutter dazu Grillgemüse und Süßkartoffelpommes* 24,90 Euro  
\* *Rump steak with herb butter, grilled vegetables and sweet potato fries*



## Hausspezialitäten – Homemade specialities

\* *Mueßer Schlachterplatte - Leberwurst, Blutwurst und Mettwurst, Sülze mit Remouladensauce, Gewürzgurke, Butter und Brotscheiben* 8,90 Euro

*\* Mueßer slaughter plate - liver sausage, black pudding, mettwurst and brawn with remoulade, pickles, butter and bread*

\* *Putensauerfleisch mit Remouladensauce und Bratkartoffeln, dazu ein kleiner Salat* 10,90 Euro

*\* Soured meat in jelly with remoulade and roast potatoes with a small salad*

## Dessert - dessert

\* *Hausgemachte Creme brûlée mit marinierten Kirschen* 6,10 Euro

*\* Homemade creme brulee with marinated cherries*

\* *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*

