

# Frühlings - Spezial

---

6 . Käse – Lauch – Suppe  
getoppt mit Bauernschinkenwürfeln  
(auf Wunsch auch vegetarisch)  
6,00 €

49. Hausgemachter Zaziki  
mit frischem Baguettebrot  
4,50 €

7. Tiropitakia  
Mit Schafskäse gefüllte Blätterteigtaschen,  
dazu Zaziki  
6,90 €

13. Gegrillte Hähnchenfiletstreifen  
auf knackigen Blattsalaten mit Tomaten, Gurke und Radieschen,  
dazu Dressing und Baguettebrot  
11,90 €

30. Tagliatelle und gegrillte Hähnchenfiletstreifen  
in Champignon – Sahne – Sauce  
12,90 €

42 . Gebratenes Schollenfilet,  
dazu eine Ofenkartoffel mit Zaziki  
und ein knackiger Beilagensalat  
16,90 €

56. Leichte Orangen - Panna Cotta  
mit Salted Caramel und Cookie Crumbles  
6,50 €

# Vorspeisen

---

1. Tomaten-Zucchini-Suppe  
mit frischem Baguette  
6,00 €

2. Rindercarpaccio  
mit Kirschtomaten, Rucola  
und gehobeltem Parmesan,  
dazu frisches Baguette  
10,90 €

2. Gebackener Schafskäse  
mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika  
und frischem Baguette  
7,60 €

3. Dreierlei Bruschetta  
Classic/ Rote Beete – Ziegenfrischkäse / Serranoschinken – Feige  
7,90 €

4. Knoblauchbrot  
3,50 €

## Salate

---

9. Räucherlachs mit Honig – Senf – Sauce  
auf verschiedenen Blattsalaten mit Tomaten,  
Radieschen und Gurke, dazu frisches Baguette  
12,90 €

10. Gebackene Ziegenkäsetaler  
auf verschiedenen Blattsalaten mit Walnüssen, Tomaten,  
Radieschen und Gurke, dazu Dressing und frisches Baguette  
10,90 €

11. Gebratene Garnelen  
Auf verschiedenen Blattsalaten mit Tomaten,  
Radieschen und Gurke, dazu Dressing und frisches Baguette  
13,50 €

12. Knackiger Beilagensalat  
3,50 €

## Vegetarisches & Veganes

---

15 . Gebratene Tofustreifen mit mediterranem Pfannengemüse und  
Rosmarinkartoffeln, dazu Dip (vegan)  
14,90 €

16. Tagliatelle und mediterranes Gemüse,  
geschwenkt in Tomaten-Weißwein-Sauce  
und getoppt mit gebackenen Schafskäseeecken  
11,90 €

## Fleischgerichte

---

17. Schweinehacksteak  
mit Tomaten – Schafskäse - Füllung,  
dazu mediterranes Pfannengemüse und  
eine Ofenkartoffel mit Sour Cream  
15,90 €

Option: Nr. 17 überbacken mit Paprika – Sahne – Sauce und Käse  
+ 3,00 €

18. Hähnchenbrustfilet  
mit mediterranem Pfannengemüse,  
Rosmarinkartoffeln und Sauce Bernaise  
13,90 €

19. Schweinefilet mit Speckbohnen,  
Kartoffelkroketten, Sauce Bernaise  
und einem knackigen Beilagensalat  
18,50 €

20. Schweinefilet gefüllt mit Schafskäse,  
Tomaten, Zwiebeln und Senf,  
dazu Steakhouse Fries und ein knackiger Beilagensalat  
18,90 €

21. Lammkoteletts  
mit Ofenkartoffel und Sour Cream,  
dazu ein knackiger Beilagensalat  
19,90 €

22. Lammhaxe  
mit Knoblauch-Röstkartoffeln  
und einem knackigen Beilagensalat  
16,90 €

23. Lammplatte  
mit Lammkoteletts und Lammrückenfilet,  
dazu Knoblauch-Röstkartoffeln und  
ein knackiger Beilagensalat  
22,90 €

24. Rumpsteak mit Kräuterbutter,  
dazu eine Ofenkartoffel mit Sour Cream  
und ein knackiger Beilagensalat  
23,90 €

25. Rumpsteak mit Pfeffersauce,  
dazu Steakhouse Fries und ein knackiger Beilagensalat  
23,90 €

26. Lammrückenfilet  
mit Knoblauch-Röstkartoffeln,  
Zaziki und einem knackigen Beilagensalat  
23,90 €

27. AKIS Teller  
Lammrückenfilet, Schweinefilet und Hähnchenbrustfilet,  
dazu Steakhouse Fries,  
Sour Cream und ein knackiger Beilagensalat  
18,50 €

28. Hähnchenbrustfilet  
Mit Paprika-Sahne-Sauce und Schnittkäse überbacken,  
dazu Steakhouse Fries und ein knackiger Beilagensalat  
13,90 €

## Fisch

---

31. Gebratenes Zanderfilet  
mit einer Ofenkartoffel und Sour Cream  
und einem knackigen Beilagensalat  
16,90 €

32. Gebratenes Lachsfilet  
auf Tagliatelle in Tomaten – Weißweinsauce,  
getoppt mit Parmesan und Rucola  
15,90 €

33. Tagliatelle mit Garnelen  
in Tomaten-Weißwein-Sauce,  
getoppt mit Rucola und gehobeltem Parmesan  
14,90 €

## Für unsere kleinen Gäste

---

Hähnchennuggets mit Pommes Frites, Tomatenketchup und Mayonnaise  
6,00 €

Tagliatelle mit Tomatensauce  
5,00 €

Fischstäbchen mit Pommes Frites,  
Tomatenketchup und Mayonnaise  
6,00 €

# Desserts

---

53. Panna Cotta mit Erdbeersauce  
5,50 €

55. Warmer Schokoladen – Lavacake  
mit Vanilleeis und roter Grütze  
(Zubereitungszeit: ca. 15 min)  
6,50 €