



Kulinarische Auswahl in der Brasserie

täglich von 12.00 – 14.00 und 18.00 – 21.00 Uhr

Vorspeisen

Mediterrane Tomatensuppe*
mit Oliven-Knoblauch-Bruschetta
€ 6,20

Doppelte Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen*
und hausgemachten Markklößchen
€ 6,80

Fetakäse im Pfännchen gebacken
mit frischen Cocktailtomaten, Knoblauch
und herzhaften Kräutern, dazu ein Beilagensalat
€ 8,40

Knuspriger Flammkuchen*
mit Zwiebeln, leicht gerauchtem Speck
und Crème fraîche oder vegetarisch mit Paprika,
Zwiebeln und Tomaten
€ 8,80

Salate

Salat Asia
knackige Blattsalate in Joghurtdressing
mit gebratenen Putenstreifen an süßer Chilisauce
€ 9,90

Salat Scampi
gebratene Riesengarnelen
in würzigem Kräuteröl angerichtet
auf knackigen Blattsalaten der Saison
€ 14,20

Weiskircher „Wurstsalat“
mit Käse, Gewürzgurken und Zwiebeln
in feiner Schnittlauchvinaigrette
€ 6,80*
oder zusätzlich
mit Röstkartoffeln, Zwiebeln und Speckwürfeln
€ 8,80



Hauptgerichte

Schweinemedallions auf gebratenen Kräuterseitlingen
in Madeirajus mit Karotten-Kohlrabigemüse und Pasta
€ 17,20

Rumpsteak vom südamerikanischen Weiderind
an hausgemachter Kräuterbutter mit Rosmarinkartoffeln
und einem Beilagensalat
€ 19,90

Gebratene Lyonerwurst mit Käse & Chili vom Dorfmetzger
auf Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speckwürfeln,
in der Eisenpfanne serviert, mit einem Beilagensalat
€ 12,90

Paniertes Schweineschnitzel „Wiener Art“
mit Pommes Frites und Beilagensalat
€ 14,50

Gegrilltes Zanderfilet
auf warmem Kartoffel-Specksalat mit Rucola
und sautierten Kirschtomaten
€ 15,70

Spaghetti mit Ragù alla Bolognese*
€ 9,80

Hausgemachte Bandnudeln
mit Pesto und geriebenem Parmesan
€ 10,80

Lammrücken unter der Olivenkruste
an Thymianjus auf Peperonata und Gnocchi
€ 21,80

Desserts

Halbgefrorenes von Nougat im Baumkuchenmantel*
mit Kompott von Balsamicozwetschgen
€ 6,80

Weitere Desserts entnehmen Sie unserer Eiskarte.

Gerichte mit * servieren wir bis 22.00 Uhr.

