

Unser Herbst Menü

Kürbis Suppe

Aromatische Kürbis Suppe mit
Kräuter Croutons

Kai's Roulade

Rinderroulade mit hausgemachtem Apfel Rotkraut
und Salzkartoffeln

Vanille Mousse

Locker geschlagene Vanille Creme
mit Frucht Garnitur

28,50

Aperitif 0,2L Empfehlung

„Lillet Spritz“ mit Schweppes Wild Berry und geeisten Früchten
„Aperol Spritz“ mit feinperligem Prosecco (Enthält Sulfite)

6,80

Zum Hauptgang empfehlen wir ein Glas 0,2l Rotwein

Primitivo Feudo Bannera IGT (Enthält Sulfite)
Aus Apulien, voll und samtig, Barriqueausbau

7,50

Unser Menü können Sie

für private Feiern auch außer Haus bestellen

Salate und Suppen

Kleiner Beilagen Salat

Bunt gemischter Salat mit
Sylter Dressing oder Menage (Olivenöl, Chili-Öl & Balsamico) 4,50

Vital Salat

Großer, bunt gemischter Salat mit hausgemachtem Cranberry-Kerne Mix,
Sylter-Dressing, Menage (Olivenöl, Chili-Öl & Balsamico)
und 3 Scheiben Baguette 9,50

mit gebratener Hähnchenbrust 15,50
mit gebratenem Lachsfilet 16,50

Feine Traditionsboullion

Klare Brühe mit Gemüse Julienne 6,50

Kürbis Suppe

Aromatische Kürbis Suppe mit Kräuter Croutons 6,50

Tagessuppe

Fragen sie nach unserer aktuellen, frischen Tagessuppe serviert mit
3 kross gerösteten Baguettescheiben 6,80

Kalte & deftige Speisen

Palais Teller

Feine Käseauswahl mit Weintrauben, Salzgebäck, Brot & Butter 9,80

De scharpe Wurst

Große, leckere Currywurst mit Pommes frites und Currysoße 9,80

Ammerländer Teller

Ammerländer Schinken mit Gewürzgurke, Schwarzbrot & Butter 12,80

Bauern Frühstück

Rührei mit Salatgarnitur, Bratkartoffeln, Schinkenwürfeln und Gewürzgurke 13,80

Forellen Teller

Zwei geräucherte Forellen Filets mit Salatgarnitur und Preiselbeeren,
Apfel-Gurkensalat, Toastbrot und Butter 14,80

Schlossburger

Gebratenes Rindfleisch Patty, Tomate, Gewürzgurke,
geröstete Zwiebeln und Hamburger Soße mit Pommes frites 14,80
mit geschmolzenem Gouda 16,80
Vegetarisch mit hausgemachtem Kidneybohnen Patty, Tomate,
Gewürzgurke, geröstete Zwiebeln und Hamburger Soße mit Pommes frites 12,80

Matjes Teller

Zwei Räuchermatjes Filets mit Apfel-Gurkensalat
und hausgemachten Bratkartoffeln 18,60

Hauptgerichte

Ofen Kartoffel

mit Salatgarnitur und Gurken Dip	9,80
und gebratener Hähnchenbrust	15,80
und gebratenem Lachsfilet	16,80

Schnitzel „Wiener Art“

Knusprig gebratenes Schweine Schnitzel klassisch serviert mit Salatgarnitur und Bratkartoffeln	16,90
---	-------

Champignon Rahm Schnitzel

Knusprig gebratenes Schweine Schnitzel mit Salatgarnitur, Champignon Rahm Soße und Bratkartoffeln	17,90
--	-------

Kutscherpfanne Vegetarisch

Paprika, Tomaten, Zwiebeln und Kartoffeln mit Fetakäse und Basilikum in Olivenöl gebraten, serviert mit 3 Baguette Scheiben	17,90
--	-------

Hähnchen Geschnetzeltes

In einer milden Curry-Champignon-Sauce mit feinen Eier-Spätzle	18,50
---	-------

Kai's Roulade

Rinderroulade mit hausgemachtem Apfel Rotkraut und Salzkartoffeln	19,80
---	-------

Kutscherpfanne Das Original

Medaillons vom Rind und Schwein plus Hähnchenbrustfilet mit knusprigen Bratkartoffeln, Zwiebeln und Champignons	21,80
--	-------

Lachsfilet

Kross gebratenes Lachsfilet mit hausgemachtem Erbsenstampf und Salzkartoffeln	24,50
--	-------

Rumpsteak

Saftiges Rinder Rump Steak mit aromatischer Kräuterbutter, englisch, medium oder well-done, mit Pommes frites, geschmorten Zwiebeln und Champignons	26,80
---	-------

Kinderteller für Groß & Klein

Pommes frites

mit hausgemachtem Pommes Gewürz und Mayo oder Ketchup 5,00

Kaiserschmarren

Locker gezupft, ohne Rosinen, mit Apfelmus oder Pflaumenmus 8,50

Käsespätzle

Spätzle mit geschmolzenem Gouda 9,50

Süße Vielfalt

Schoko Küchlein Schwarzwälder Art

Hausgebacken mit Kirschsoße und Sahne 6,80

Rübli Kuchen

Hausgebacken mit Schokosoße und knusprigen Bananenchips 6,80

Vanille Becher

Zwei Kugeln Vanilleeis mit
Kirsch, Karamell oder Schokosoße 6,50

Vanille Mousse

Locker geschlagene Vanille Creme
mit Frucht Garnitur 6,50