

Bauzers

Suppen / Soups

Klare Rinderkraftbrühe, Eierstich, Maultaschen, Gemüse 6 €
Bouillon of beef, egg, Swabian ravioli, vegetables

Cappuccino vom Hokkaido Kürbis, Garnelenspieß 8 €
Cappuccino of Hokkaido pumpkin, prawn skewer

Vorspeisen/ Appetizer

Gemischter Blattsalat, Hausdressing 4,50 €
Small mixed salad, homemade dressing

Orangenlachs im Meerrettichmantel auf Blattspinat 13 €
Orange salmon with a wrap of horseradish, leaf spinach

Hauptgerichte / main course

Grünkohl, mit Bregenwurst und Kasseler von der der Fleischerei Kadel,
Bratkartoffeln oder Salzkartoffeln 16 €
*Colewort, with "Bregenwurst" (a traditional sausage) and "Kasseler" and braised potatoes
or boiled potatoes*

Entenbrust, Portweinsauce, buntes Gemüse, Bandnudeln 21 €
Breast of duck, colorful vegetables, ribbon noodles

Wiener Schnitzel vom Kalb, Butterkartoffeln, Karotten 21 €
Escalope of veal braised in clarified butter, buttered potatoes, carrots

Forellenfilet mit Meerrettichschaum, Blattspinat, Salzkartoffel 18 €
Fillet of trout, creamed horseradish, spinach, potatoes

Rotbarschfilet gebraten, Zitronen-Pfeffer-Butter, buntes Gemüse,
Bratkartoffeln 19 €
Braised fillet of red fish, lemon-pepper-butter, vegetables, braised potatoes

Schafsrücken mit Rosmarinkruste, Knoblauch-Rahm-Bohnen, Bratkartoffeln 22 €
Loin of sheep, rosemary crust, beans in garlic-cream, fried potatoes

Hirschschnitzel, mit Preiselbeeren, Kürbispüree, Speckrosenkohl 21 €
Escalope of deer, with cowberries, mashed pumpkin, Brussels sprouts

Blutwurst geröstet, Apfel-Kartoffel-Stampf, Butterzwiebeln 15 €
Roasted blood sausage, apple-potato-mash, buttered onions

Steaks

Rumpsteak –Südamerika-

200g -	17,50 €
300g -	27,50 €

Rinderfilet -Südamerika

150g -	20,00 €
250g -	32,50 €

Steak - Beilagen

Speckbohnen/ <i>bacon beans</i>	4 €
Buntes Gemüse / <i>vegetables</i>	3,50 €
Blattspinat / <i>leaf spinach</i>	4 €
Bratkartoffeln	5 €
Süßkartoffelpommes / <i>sweet potato fries</i>	5 €
Home Style Fries	4 €
Pfeffersauce / <i>pepper sauce</i>	4 €

Vegetarisch & Salate / Vegetarian dishes & salads

Bunte Gnocchi in Käsesoße, mediterranes Gemüse und Pesto 15,00 €
colorful gnocchi with cheese sauce, mediterranean vegetables and pesto

Großer gemischter Blattsalat, Hausdressing, Kirschtomaten, Paprika 7,50 €
Mixed salad, homemade dressing, cherry tomatoes, bellpepper

mit Zanderfilet 17€ mit Riesengarnelen 20€ mit Hühnchenbrust 13€
with fillet of pike perch with king prawns with chicken breast

Burger

„The Egg“ Kanada-Beefburger Patty (ca. 220g Rohgewicht),
Käse, Spiegelei, Röstzwiebeln, Paprika-Relish, Smokey-Honey-BBQ-Sauce
Chilli-Chees-Fries 19 €
*„The Egg“ US-Beef-patty (200g gross weight), cheese, fried egg, fried onions, bellpepper relish,
smokey-honey-BBQ-sauce, CrissCut potatoes*

„Indian Chicken“ Burger 19 €
Butter-Chicken-patty. Tandoori-Mayonnaise, gebratene Mango,
Kichererbsen-Pommes
„Indian chicken“ burger, butter-chicken-patty, tandoori-mayonnaise, baked mango, chickpea-fries

Desserts

Dreierlei von der Schokolade Mousse, Küchlein, Schokoladeneiscreme 7 €
Three kinds of chocolate: mousse, tartlet, chocolate ice cream

Spekulatius- Crème brûlée 6,50 €

Hausgemachtes Eis 5 €
Homemade ice cream

Käsebrett, französisch, Weintrauben, Brot 12 €
French cheese board, grapes, bread