



Speisekarte

**Man soll dem Leib etwas Gutes bieten,
damit die Seele Lust hat,
darin zu wohnen**

Winston Churchill

Franz von Suppè

Doppelte Kraftbrühe

mit Flädle

6,50€

ungarische Gulaschsuppe

mit Brot

€6,50

Spargelcremesuppe

mit Spargelstückchen Sahnehäubchen und Croutons

kleine Portion

€ 6,00

große Portion

€ 7,50

Essen ist ein Bedürfnis,

genießen eine Kunst

Francois VI Duc de La Rocheforcauld

Garnelen aus dem Wildfang

in Olivenöl gebraten

Salatteller der Saison Baguette

€26,50

Salatplatte Florida

von Marktfrischen Salaten

serviert mit gebratenen Streifen von der Geflügelbrust

mit Curry Ananas und Kartoffelwedges

(gerne auch vegetarisch mit Sellerieschnitzel)

€16,50



Es geht aufwärts, sprach der Fisch, als er an der Angel hing!

Regenbogenforelle „Müllerin“

(für Sie von der Küche entgrätet)
ausgelassene Butter Petersilienkartoffeln
Salatteller der Saison
€ 21,00

Lachs Rösti

Räucherlachs an gebackenen Kartoffelrösti
Sahnemeerrettich Salatbouquet
€ 19,50

Thunfisch Burger a la Loose
Thunfischtatar mit Tomate Gurke Zwiebel Topping
Kartoffel Wedges Salatbeilage
€ 17,00

Fleischlos, aber glücklich

Spargel Loves Sellerieschnitzel

Frischer Stangenspargel mit Sauce a la Hollandaise
gebackenem Sellerieschnitzel Butterkartoffeln
€ 26,50

Tagliatelle

mit Bärlauch Pesto im Salatnest serviert
€17,00

Pfannenkuchenduett

Zweierlei Eierpfannkuchen gefüllt mit Spargel und Sauce a la Hollandaise
und
frischen Champignons al a Creme
Salatteller der Saison
€21,00



**Der Weg zur Gesundheit führt durch die Küche
und nicht durch die Apotheke**

Schweineschnitzel „Wiener Art“

Pommes-frites und Salatteller der Saison
€16,50

Schnitzelpfanne

von zweierlei Schweineschnitzel
„Wiener Art“ mit Spiegelei und „Jäger Art“ mit Champignons
Bratkartoffeln und Salatteller der Saison
€19,50

Geflügelbrustfilet „Singapur“

an leichtem Curryrahm mit Ananas
Butterreis Salatteller der Saison
€18,50

Loose Töpfchen

Drei zarte Medaillons vom Schwein mit Kräuterbutter
auf Bratkartoffeln und Speckbohnen serviert
€ 21,00

Königsberger Boulette

Hausgemachtes Hacksteak an Kapernsauce
Rote Bete Püree
Prinzessböhnchen
€ 17,00

Filet vom Weideschaf

an Sauce Bordeaux mit frischem Bärlauch
mediterranem Pfannengemüse und Rosmarinkartoffeln
€ 28,50



Und weil der Mensch ein Mensch ist,
braucht er was zu essen
Empfehlung der Jahreszeit

Frischer deutscher Stangenspargel
mit Sauce a la Hollandaise Butterkartoffeln
€ 22,00

mit einem kleinem Schnitzel Wiener Art
€ 26,50

mit großer Portion Schweineschnitzel Wiener Art
€ 30,00

Mit Filet vom Norweger Lachs auf der Haut gebraten
€ 33,00

Räucherlachs und Rührei
€33,00

Garnele und Spargel
Tagliatelle mit Garnelen aus dem Wildfang mit gebratenem Spargel
Tomaten frischen Kräutern und Burratakäse
€ 29,00

Dessert macht nicht dick...
zieht nur die Falten glatt

Creme vom Aperol Sprizz
€ 6,00

Apfelstrudel
mit Vanillesauce Kugel Vanilleeis und Sahneklecks
€ 7,00

Vanille trifft Espresso
€ 6,50