

SPEISEKARTE

LECKERES VORWEG

Lachs-Heilbutt-Carpaccio mit Limettendressing mariniert, gehobeltem Grana Padano, Blattsalat und Baguette

Rindercarpaccio garniert mit Rucola, angerösteten Pinienkernen, Grana Padano, würziger Vinaigrette aus hochwertigem Olivenöl, Rotweinessig, Zitronenspalte, Kapern und Baguette

Tagessuppe

Herzhafte Herbstkreationen von unserem Küchenchef

FRISCH, GRÜN & GESUND

Chefkoch Salat – Wintersalate mit in Thymian und Honig gratiniertem Ziegenkäse, frischen Walnüssen, Birne und Feigen-Chutney an Senf-Vinaigrette und dazu ofenfrisches Baguette

BERNHARDS Winter Salat – gemischte Blattsalate, Feldsalat, Rote Bete, Apfelspalten, Granatapfelkerne mit gerösteten Walnüssen an Vinaigrette und dazu ofenfrisches Baguette

Ofenkartoffel frisch dampfend aus dem Ofen – mit einem großen Klecks Kräuterquark dazu ein bunter Marktsalatstrauß an Balsamico Vinaigrette

mit frisch gebratenen Champignons & Zwiebeln

mit „Himmel & Erd“ Blutwurst, Apfel und Zwiebel-Topping

Omas Serviettenknödeltris – Rote Bete, Spinat- und Kasknödel an Gewürznussbutter, Grana Padano und Salatstrauß

LIEBLINGSBOWL

FALAFEL VEGGIE Bowl mit warmen Falafelbällchen, Avocado, Roter Bete, Edamame, fruchtigem Couscous, Granatapfelkernen, Gurke, feinen Karottenstreifen, marinierten Tomaten, frischem Feldsalat, Thai-Mango- & Sesam-Soja-Soße mit fruchtigem Apfel-Chili-Chutney, verfeinert mit Joghurtdressing und Chiasamen

Gerne wahlweise dazu:

gebratene Hähnchenstreifen

gebratene Garnelen in Knoblauchkräuteröl

FÜR MICH PASTA

Spaghetti Seeweiher – Bolognese vom heimischen Rind aus der Region (Elisabethenhof) getoppt mit Grana Padano und frischem Basilikumöl

Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino (scharf) – Knoblauchöl, Chili, Grana Padano und Blatt Petersilie

Wahlweise mit dazu:

gebratene Steakstreifen

Garnelenspieß in Kräuteröl und Knoblauch gebraten

BURGER ZUM VERLIEBEN

15,- € **CHEFKOCH BURGER** – Beef vom Rind, Brioche Buns, Cheddar, Salat mit frischen Tomaten, Gurken, krossem Bacon, hausgemachter Zwiebelmayonnaise und Ketchup, dazu Super Crunch Pommes 16,50 €

15,- € **BERND SPEZIAL BURGER** – herzhafter Berkshire-Duroc-Patty, Brioche Buns, Gewürz Pfeffer, karamellierte rote Zwiebeln, saftige Tomate, Gewürzgurke, Cheddar, aromatischer Rucola mit süß-würziger Honig-Senf-Soße, dazu Super Crunch Pommes 18,50 €

7,- € **VEGGIE STYLE** – Ihren Lieblingsburger ganz einfach mit Veggie-Patty bestellen

Gerne zu Ihrem Burger dazu:

Süßkartoffel Pommes + 4,50 €

Beilagensalat + 4,50 €

Extra Beef vom Rind + 7,- €

12,- € Extra Beef vom Berkshire-Duroc + 9,- €

12,- €

SCHNITZEL & STEAKLOVER

6,50 € **Schnitzel Wiener Art** – vom Schweinerücken, paniert, Super Crunch Pommes und Salat 16,50 €

Schnitzel Jäger Art – vom Schweinerücken, paniert, frisch gebratene Champignons mit Zwiebeln in feinem Kräuterrahm, dazu Super Crunch Pommes und Salat 19,50 €

+ 4,- € **Rumpsteak** (250 g) – mit Super Crunch Pommes, gebratenen Zwiebeln, Salat und Kräuterbutter 32,50 €

+ 4,- €

FÜR WÄLLER KIDS

Spaghetti „Piratenest“ mit fruchtiger Tomatensoße oder Bolognese 8,- €

Chicken Nuggets mit Super Crunch Pommes rot/weiß 9,50 €

Schnitzel „Seeräuber“ mit Super Crunch Pommes rot/weiß 9,50 €

13,50 €

SÜSSE VERSUCHUNG & DESSERT

Trilogie vom Eis im Streuselbett – Vanille, Schoko, Erdbeere mit Fruchtgarnitur 8,50 €

Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern an Fruchtspiegel mit Apfel-Zimt-Sorbet 9,50 €

+ 5,- € **Vanillecreme** mit Pflaumenkompott 6,50 €

+ 8,- € **Affogato** – heißer Espresso mit hausgemachtem Vanilleeis 5,- €

KUCHEN

14,50 € Ein leckeres Kuchenangebot vom heimischen Bäcker bieten wir in der Herbst-Winter-Saison ausschließlich nur am Sonntag an. 3,- €

11,- €

Unsere Öffnungszeiten

Montag & Dienstag: Ruhetag

+ 12,- € Mittwoch bis Samstag: 17:00-22:00 Uhr | Warme Küche: 17:00-21:00 Uhr

+ 8,- € Sonntag: 12:00-22:00 Uhr | Warme Küche: 12:00-14:00 Uhr & 17:00-21:00 Uhr
Kaffee & Kuchen: Bis 17:00 Uhr