

Unser vegetarisches Gericht

Frischer Teller:

Kleiner, frischer Käse-Quark-Auflauf^f an Salatbouquet in Vinaigrette 9,50
mit Gemüseteller 12,50

Salate

Großer, gemischter Salat^{e,i} in Rahmdressing^f mit Hausbrot¹⁶ 8,50

Salat „Hähnchen“

Gebratene Hähnchenbruststreifen^{16,j,i} auf buntem Salat^{e,i} in Rahmdressing^f 12,00

Großer „Chefsalat“

mit gekochtem Schinken^{3,2,6,16}, Ei, Käse und Thunfisch auf gemischtem 13,25
Salat^e in Cocktailsauce^{2,11,h} kleinerer Chefsalat 12,00

Salat „Lendchen“

Zwei Schweinemedallions^{j,i} an gemischtem Salat^{e,i} in Rahmdressing^f 14,25

Salat „Neptun“

Verschiedene Sorten Fisch^{16,j,i} auf buntem Salat^{e,i} mit Balsamico^j-Dressingⁱ 14,50

Für den kleinen Appetit

Frische Champignons^f mit Sauce Bearnaise^{b,f,h} an Schweizer Rösti 10,00

Heringsstipp^c in Apfel-Zwiebel-Sahnesauce^{f,h,i}, dazu Röstkartoffeln 11,00

Matjes^c „Lord Nelson“ gefüllt mit Sahnemeerrettich⁶ auf Apfelingen mit Preiselbeeren, Zwiebelringen und Mandelsplittern^g, dazu Hausbrot¹⁶ 12,50

Mild geräucherter Lachs^c mit Sahnemeerrettich⁶ und Röstitalern 13,00

Kleine Hähnchenbrust „California“

mit Pfirsich und Käse überbacken an frischem Salat^{f,e,i} mit Röstitalern 12,50

Geräucherte Entenbrust (kalt) mit buntem Linsensalat und Rucola 12,50

Fischermanns Teller

mit geräuchertem Lachs^c und Forelle^c, Krabben^{a,2}, Matjes-Apfelsalat^c, Ei, Lachskaviar^c und Hausbrot mit Butter¹⁶ 14,00

Kröstchen „Mutter Wittig“

2 kleine Schweinemedallions^{16,j,i} mit Champignons und Rührei auf Toast¹⁶ 14,25

Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe sind mit Fußnoten ausgeschrieben.
Die Legende (in unserer Abendkarte) hierzu wird Ihnen auf Wunsch vorgelegt.