

Vorspeisen

Soljanka² mit Toast

Würzfleisch

mit Käse überbacken, dazu Toast

Kleiner gemischter Salat mit Croûtons

Bitte wählen Sie aus folgenden Dressings:

Essig-Öl, Kräuter-Senf, Joghurt-Kräuerdressing, Orangen-Balsamico

Tagessuppe

Fragen Sie unser Servicepersonal

Salate

Salatbowl²

verschiedene Blattsalate, Tomaten, Gurke,
Paprika und weitere saisonale Gemüsesorten

wahlweise mit:

gebackenem Brie-Käse

Hähnchenbruststreifen aus dem Kräuterbuttersud

Falafelbällchen

Bitte wählen Sie aus folgenden Dressings:

Essig-Öl, Kräuter-Senf, Joghurt-Kräuerdressing, Orangen-Balsamico

Kleinigkeiten

Bauernfrühstück von 2 Eiern

mit Speck, Zwiebeln und Gewürzgurke

Rösti-Bergkäsebällchen (8Stk.)

mit Kräuterschmand und Preiselbeeren, Baguette

Kartoffelecken

mit Kräuterschmand

Hauptgerichte

Beef-Burger^{1,2,3}

180g Rinderpatty gegrillt, überbacken mit Cheddar
im Burgerbrötchen, mit Salat, Gurke,
Tomate, Bacon und BBQ-Soße
dazu Pommes frites

Hähnchenbrustfilet im Käse-Eimantel

an Brokkoli, Kroketten und Pestorahmsauce

Schweinefiletmedaillons

3 Medaillons mit Waldpilzen in Rahm
und Bergkäse-Knödel
serviert in der Gusspfanne

Hausgemachte Rippchen^{2,3,7}

vom Schwein mit BBQ-Soße bestrichen und Cole-Slaw
dazu Knoblauchbaguette

Rinderbäckchen

mit Apfelrotkohl und Pertesilienkartoffeln

Das HAMMER-Steak

medium gebratenes Rumpsteak
mit Kräuterbutter

200g*

300g*

Steak-Beilagen (*nur für HAMMER-Steak*)

buntes Pfannengemüse

Beilagensalat mit Brot

Bratkartoffeln

Pommes frites

Pfeffer-Rahmsoße

* Die Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht.

1 mit Farbstoffen 2 mit Konservierungsstoffen, 3 mit Antioxidationsmitteln 7 mit Süßungsmittel

Hamburger Schnitzel

Paniertes Schweineschnitzel mit Setzei, Bratkartoffeln und Salatbouquet

Schnitzel „au four“

Paniertes Schweineschnitzel mit Würzfleisch und Käse überbacken, dazu Bratkartoffeln und Buttererbsen

Wiener Schnitzel (150g)

Paniertes Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren, dazu Bratkartoffeln

Ratsherrenschnitzel (250g) ^{2,3,5}

gefülltes Schweineschnitzel mit Käse, Gewürzgurke, Schinken und Senf, dazu Pommes frites

Fisch

Spaghetti Aioli

mit 10 Garnelen, Kirschtomaten, Rucola

Mecklenburgisches Welsfilet

Gebratenes Welsfilet mit Möhrenduett, Meerrettich-Weißweinsosse und Dill-Stampf

Vegetarisch / Vegan

Süßkartoffel-Gnocchi-Pfanne

mit Rucola, Kirschtomaten und Waldpilzen, abgerundet mit Kräuterschmand und Grana Padano

Gemüsecurry

mit Basmatireis und:

gebratenem Halloumi (vegetarisch)

oder

Falafelbällchen (vegan)

Beilagen - Änderung

Petersilienkartoffeln
Pommes frites
Kroketten
Potato Wedges
Bratkartoffeln

Dips

Kräuterrahmdip
BBQ Dip
Mayonnaise / Ketchup

Dessert

Kaiserschmarrn-Pommes
mit Rosinen, Vanilleeis und Beeren

Nussknacker
Stracciatella-, Walnuss-, Haselnusskrokanteis
mit gemischten Nüssen, Sahne und Karamelltopping

Heiße Liebe
Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne

Bananensplit
mit Banane, Vanille- und Schokoladeneis, Sahne
und Schokosauce

Kugel Eis
wahlweise: Vanille, Schokolade, Erdbeer
Über weitere Eissorten berät Sie unser Serviceteam.

Portion Sahne

1 mit Farbstoffen, 2 mit Konservierungsstoffen, 3 mit Antioxidationsmitteln, 4 mit Geschmacksverstärkern

Mitnahme von Speisen

Für die Verpackung von Speisen, die Sie im Restaurant nicht geschafft haben,
berechnen wir 1,00 Euro pro Verpackungseinheit!

Lebensmittelunverträglichkeit?

Kein Problem! Unser Servicepersonal reicht Ihnen unsere Allergenkarte!