

Salatbuffet

Für alle Feinschmecker, die sich gerne ihren Salat am Buffet selbst zusammenstellen!

Nehmen Sie sich vom Buffet so viel, wie einmal auf Ihren Salatteller passt. **pro Person 4,00 €**

Bedienen Sie sich am Buffet, sooft Sie wollen. **pro Person 5,00 €**

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir nach der Anzahl der Personen berechnen, sobald Sie andere mitessen lassen!



Unsere Dressings!

American Dressing

lieblich, cremig, mit Estragon verfeinert

Joghurt Dressing

Salatsoße mit Joghurt und frischen Kräutern

Balsamico Dressing

Aromatische Vinaigrette aus dunklem Balsamico - Essig

Salatgerichte

Diese Salate servieren wir Ihnen mit einem Dressing Ihrer Wahl und Kräuterbagette!

Salat „Neptun“ mit gegrillten Fischfilets 7,80 €

Chefsalat mit Kochschinken, Käse und frischen Champignons, 6,80 €

Farmer - Salat mit gegrillten Putenbruststreifen 7,20 €

Cäsar - Salat mit gegrillten Rindfleischstreifen 7,80 €

Unsere Salate:

Saisonale Blattsalate, Tomaten, Paprika, Mais, Möhren, Gurken und Zwiebeln!

.... unsere Suppen

servieren wir Ihnen mit frischem Stangenweißbrot

Tomatencremesuppe traditionell gekocht mit Ginsahne 3,00 €

Fischsuppe mit Gemüsestreifen und Sahne verfeinert 5,00 €

Gulaschsuppe herzhaft, mit Paprika und Fleisch, dazu Brot 3,20 €

Soljanka mit Gewürzgurke und Sauerrahm verfeinert 3,00 €

Kraftbrühe mit Fleischeinlage und Gemüsestreifen 3,20 €



.... *Steakgerichte*

vorgereifte Steaks vom Rind in „**Block House Qualität**“, grillen wir Ihnen auf Wunsch - **englisch, -medium oder well done!**

Grillplatte ... ab zwei Personen

gegrillte Steaks vom Rind, Schwein und Pute mit Sauce Hollandaise, Kräuterbutter, gebratenen Champignons, Buttergemüse, Grilltomate Kroketten und Bratkartoffeln pro Person 12,40 €



Rumpsteaks vom Grill

Außen mit typischem Fettrand, innen zart und fettarm!

„Maitre de Hotel“	mit gebratenen Champignons, Kräuterbutter und Backkartoffeln mit Sour Creme Rohgewicht 250g	13,10 €
Zwiebelrostbraten	mit Röstzwiebeln, Bratensoße und Bratkartoffeln Rohgewicht 250g	12,80 €
Gourmet - Steak	mit gebratenen Riesengarnelen und Champignonköpfe, Bratensoße und Pommes frites Rohgewicht 250g	13,50 €



Wählen Sie aus unserem reichhaltigen Salatangebot!

.... *verschiedene Steakgerichte!*



XXL Steak	auf dem Holzbrett serviert! Schweinerückensteak mit Kräuterbutter, gebratenen Champignons, Schmorzwiebeln, Bratkartoffeln und Salatbukett Rohgewicht 250g	11,80 €
Putensteak	gegrilltes Putensteak mit Tomate, und Käse überbacken, Kartoffelkroketten Rohgewicht 200g	10,20 €

Unsere Weinempfehlung zu den Steakgerichten!

Komposition “R o t”

Qualitätswein b. A, trocken
ausgesuchte Rotweinsorten, ein dichter, komplexer Rotwein mit intensiver Farbe

0,75 ltr	13,30 €
----------	---------



..... *Fisch und*

Meeresfrüchte!



Garnelenschwänze -5- gegrillte Garnelenschwänze auf Tortellini mit Ricotta – Spinatfüllung und Käsesoße 11,80 €

Knoblauchgarnelen -5- gegrillte Garnelenschwänze mit Knoblauchsoße, Kräuterbaguette und Blattsalaten an Balsamico Dressing 10,90 €

Matjestatar Matjesfilet mit Zwiebeln, Kapern, Gewürzgurken, Zitronensaft, Tomatenwürfel in Balsamico-Dressing und gebuttertes Vollkornbrot 9,90 €

Norwegerpfanne gegrillte Steaks vom Dornhai, Heilbutt und Lachs, Zitronenbutter, grüner Spargel Sauce Bearnaise und Tomatenreis 11,60 €

Rotbarbe gegrillte Rotbarbe mit Oregano, Zitronen – Olivenöl - Soße, Butterkartoffeln 10,50 €

Matjesfilets mit Speckstippe, Prinzessbohnen und Petersilienkartoffeln 9,80 €



Schleusen Teller gedünstetes Lachs- und Pangasiusfilet mit gedünsteten Gemüsestreifen, Rieslingschaum und Butterreis 11,90 €

Fisch - Grillteller gegrilltes Lachs- und Thunfischfilet, Garnelenschwänze mit Zitronenbutter auf Ricotta –Spinat –Tortellini 12,50 €

Unsere Weinempfehlung zu den Fischgerichten!

Riesling „Classic“

Qualitätswein b. A, feinherb der „Klassiker“ 0,75 ltr 12,20 €

Hochheimer Hölle

Riesling, Spätlese, trocken, pure Animation mit delikatem Finale 0,75 ltr 13,20 €



In den verwendeten Lebensmitteln können folgende gesetzliche Zusatz- und Konservierungsstoffe enthalten sein:

Sorbinsäure, Benzoesäure, PHB Esther, Ameisensäure, Citronensäure, Säuerungsmittel, Ascorbinsäure, Nitritpökelsalz, Antioxydationsmittel, Farbstoffe, Phosphat, Schwefel und Milcheiweiß

.... *Fisch und*

Meeresfrüchte!

ab 2 Personen

Fischspezialitätenplatte

gegrillte Fischfilets mit Riesengarnelen,
gedünsteten Gemüsestreifen, Zitronenbuttersoße,
Petersilienkartoffeln und Bratkartoffeln

pro Person 11,50 €



„Grenobler Art“

gegrilltes Zanderfilet mit in Butter gedünsteten
Zitronenwürfeln, Kapern, Petersilienkartoffeln
und Salatteller

12,10 €

Pangasius

gegrilltes Pangasiusfilet mit Kräutershrimps,
Nantuasöße, Butterreis und Salatteller

11,80 €

Thunfischsteak

gegrilltes Thunfischsteak mit geschrotetem
Pfeffer, Tomatenwürfel mit Kräuterbutter
und Rosmarinkartoffeln

10,20 €

Fischpfanne

gegrilltes Lachs-, Pangasius- und Zanderfilet mit
Paprika, Schmorzwiebeln, Champignonköpfe auf
Dillsoße, dazu Butterreis

11,90 €

Unsere Weinempfehlung zu den Fischgerichten!

Riesling „Classic“

Qualitätswein b. A, feinherb der „Klassiker“ 0,75 ltr 12,20 €

Hochheimer Hölle

Riesling, Spätlese, trocken,
pure Animation mit delikatem Finale 0,75 ltr 13,20 €



In den verwendeten Lebensmitteln können folgende gesetzliche Zusatz- und Konservierungsstoffe enthalten sein:

Sorbinsäure, Benzoesäure, PHB Esther, Ameisensäure, Citronensäure, Säuerungsmittel, Ascorbinsäure, Nitritpökelsalz, Antioxydationsmittel, Farbstoffe, Phosphat, Schwefel und Milcheiweiß

.... für den kleinen Appetit!

Bauernfrühstück	Bratkartoffeln mit Ei, Räucherschinken und Gewürzgurke	5,90 €
Currywurst	pikante Currysoße und Pommes frites	4,60 €
Würzfleisch	feines Fleischragout mit Käse überbacken	5,20 €
Strammer Max	Räucherschinken auf Bauernbrot mit zwei Spiegeleiern und Salatbeilage	5,20 €



Toastgerichte



Schweinesteak	gegrilltes Schweinesteak mit Champignons, Zwiebeln, Kräuterbutter, Salatbukett	7,00 €
Putensteak	gegrilltes Putensteak mit Pfirsich und Sauce Hollandaise überbacken, Salatbukett	6,90 €
Schweinefilet	Medaillons vom Schweinefilet mit Rahmchampignons und Käse überbacken, Salatbukett	7,40 €
Toast Hawaii	belegt mit Kochschinken, Ananas und mit Käse überbacken	5,90 €

.... Vegetarisch

Gemüseteller	eine Auswahl verschiedener Gemüsesorten in leichter Käsesoße gratiniert	6,60 €
Tortellini	mit Ricotta – Spinatfüllung, Tomatensoße, und frischem Parmesan	5,80 €
Camembert	gebackene Camemberts mit Preiselbeeren, Sahne, Salatgarnitur und Toast	5,90 €



In den verwendeten Lebensmitteln können folgende gesetzliche Zusatz- und Konservierungsstoffe enthalten sein:

Sorbinsäure, Benzoesäure, PHB Esther, Ameisensäure, Citronensäure, Säuerungsmittel, Ascorbinsäure, Nitritpökelsalz, Antioxydationsmittel, Farbstoffe, Phosphat, Schwefel und Milcheiweiß

.... Schleusen Spezialitäten!

Mistkarre	gegrillte Medaillons von Schweinefilet mit Bratkartoffeln, frischen Champignons, Buttergemüse und Sauce Hollandaise	10,60 €
Schwabentopf	gebratene Schweinemedallions mit Champignonrahmsoße, Buttergemüse, Sauce Hollandaise und Butterspätzle	10,80 €
Grillpfanne	Steaks vom Rind, Pute und Schwein, mit Kräuterbutter, Grilltomate, Schmorzwiebeln, Speckbohnen, Sauce Choron und Bratkartoffeln	11,10 €
Filetspieß	gegrillte Medaillons von Schweinefilet auf einer feurigen Soße mit Paprika, Mais, Bohnen, Schmorzwiebeln und Pommes frites	10,20 €
Geschnetzeltes „Züricher Art“	gebratene Putenbruststreifen mit frischen Champignons in Rahmsoße und Röstitaler	10,90 €



.... Schweineschnitzel

„Jäger Art“	mit frischen Champignons in Rahmsauce	8,50 €
„Hamburger Art“	mit Spiegelei, Kräuterjus und Buttergemüse	8,50 €
„Schweizer“	mit Kochschinken, Tomate und Käse überbacken	8,50 €
„Wiener Art“	paniertes Schweineschnitzel mit Salatteller	8,50 €
„Bauern Art“	mit Schmorzwiebeln, Speck, frischen Champignons und Paprika	8,50 €



Zu diesen Gerichten wählen Sie bitte unter folgenden Beilagen:

Pommes frites, Bratkartoffeln, Kartoffelkroketten, Röstitaler, Butterreis oder Backkartoffel mit Sour Creme

In den verwendeten Lebensmitteln können folgende gesetzliche Zusatz- und Konservierungsstoffe enthalten sein:

Sorbinsäure, Benzoesäure, PHB Esther, Ameisensäure, Citronensäure, Säuerungsmittel, Ascorbinsäure, Nitritpökelsalz, Antioxydationsmittel, Farbstoffe, Phosphat, Schwefel und Milcheiweiß

Eis - & Dessertkompositionen

für den süßen Gaumen!

Eis mit heißen Kirschen

Bourbon - Vanille* Eiskrem
mit heißen Kirschen und Sahne 3,60 €



Nussknacker

Walnuss Eiskrem verfeinert mit
karamellisierten Walnussstückchen
und Schokoladen Eiskrem mit edlen
Schokosplittern und Sahne 3,60 €

Fürst Pückler Eisbecher

Zartschmelzendes Schokoladen -, Erdbeer-
und Bourbon- Vanille* Eiskrem mit Fruchtsoße,
Sahne und Schokoraspeln 3,20 €

Eierlikörbecher

Bourbon - Vanille* Eiskrem
und Schokoladen Eiskrem mit edlen Schokosplittern,
einem Schuss Eierlikör und Sahne 3,60 €

Kaiserschmarrn

Hausgemacht mit Mandeln,
Rosinen und Apfelmus,
bestäubt mit Puderzucker 4,20 €



Apfel - Pfannkuchen

Hausgemachter Pfannkuchen,
gefüllt mit in Weißwein gedünsteten
Apfelspalten und einer leichten Zimtnote 4,20 €



Crêpes au chocolat

Hauchdünne Pfannkuchen mit Schokoladensoße,
Bourbon - Vanille* Eiskrem und frischen Früchten
garniert 4,20 €

* Mit Farbstoff Beta - Carotin