



Vorspeisen & Suppen

Weißer Tomatensuppe

serviert mit Baguette (10,a,i,g)

7,90 €

Zusammenspiel von Büffelmozzarella und Kirschtomaten

mit Balsamico Creme verfeinert, serviert mit Baguette

(10,a,i,g)

14,90 €

Mediterraner Fetakäse

in Olivenöl gebacken, serviert mit Baguette (10,a,g)

12,50 €

Salate

Kleiner Vorspeisensalat

(c,i,j)

6,50 €

Schopska-Salat

Bunter Salat nach bulgarischer Art
mit geriebenem Schafskäse und Baguette

(10,a,g)

12,50 €

Salatteller mit gebratenen Geflügel-Streifen

serviert mit Crème-Fraîche-Kräuter-Senf-Dressing und Baguette

(10,a,c,i,j,g)

14,70 €

Salat mit lauwarmem Ziegenkäse

in Honig karamellierte Walnüsse und Baguette

(1,10,a,i,j,g)

13,90 €



Vegane Gerichte

Gemüsepfanne

mit Curry & Kokosmilch verfeinert, dazu Reis (a)

16,50 €

Glaciertes Sommergemüse auf Hummusbett mit gebratenem Tofu (f)

16,70 €

Leichte Gerichte

Vegetarische Sushi-Reis-Waffel

mit Guacamole, gratiniertem Gemüse, Salat und Cocktailsauce (9,10,g)

13,70 €

Spaghetti mit Kirschtomaten und gebratenen Garnelen

leicht scharf, serviert mit gehobeltem Parmesan (10,a,b,g)

19,50 €

Wrap mexikanische Art

gefüllt mit pikanter Hackfleischsauce, Tomaten, Paprika, Salat und Crème-Fraîche
mit Käse überbacken (4,10,a,g)

12,50 €

Wrap mediterrane Art

gefüllt mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, Tomaten, Paprika, Salat und Guacamole (a)

13,50 €

Baguette mit Räucherlachs, pochiertem Ei und Avocado Creme (a,c,d)

15,70 €

Flammkuchen Elsässer Art

mit Bacon, Zwiebeln und Schmand (a,g,i,j,l)

14,50 €

Vegetarischer Flammkuchen mit drei Sorten Käse

(10,a,g,i,j,l)

14,50 €



Fischgerichte

Gebratenes Zanderfilet

mit Tomaten-Zucchini-Gemüse und Lyoner-Kartoffeln (7,10,a,d,g)
21,50 €

Exotisches Buntbarschfilet

mit Curry-Mango-Sauce und Bananenreis (7,10,a,d,g)
17,90 €

Gebratenes Lachsfilet in Kräuter-Parmesan-Kruste

mit Tomaten-Paprika-Sauce und Pasta (7,10,a,d,g)
24,20 €

Vogtländisch & Deftig

Flammierte Schweinemedallions am Spieß

mit Cognac Sauce, dazu Kroketten und Salatbouquet (4,10,a,g,j)
18,40 €

Hähnchensteak mit Kaffee-Honig-Sauce

auf einem Gemüsebett, serviert mit Butterreis (10,11 a,g)
17,90 €

Vogtländischer Sauerbraten

in Reibekuchensauce, mit Rotkohl und Klöße (5,10,a,c,g,i)
21,90 €

Schweinesteak „Würzfleisch“

Schweinesteak mit Würzfleisch und Käse überbacken
dazu Steakhouse-Pommes und Salatbouquet (1,2,4,9,10,a,c,g,i,j)
21,90 €

Schnitzelpfanne vom Schwein

mit Champignons und Käse überbacken, serviert mit Baguette
(3,10,a,c,g)
18,50 €

Schlemmerpfanne

Zarte Hähnchenbrustfiletstücke mit Champignons in Sahnesauce
serviert mit Butterreis (2,3,4,5,10,g,i)
18,80 €



Desserts

Flambierte Pfirsiche nach Escoffier

in Rotwein eingelegte Pfirsichhälften, karamellisiert,
serviert mit Vanilleeis und Sahne

(2,9,10,g,l)

12,90 €

„Eis & Heiß“

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne

(10,c,g)

8,50 €

Joghurt-Holunder-Eis

auf hausgemachtem Mango-Chutney

(9,10,g)

9,90 €

Kuchen & Torten nach Angebot

In der Speisekarte aufgeführte Zusatzstoffe:

- 1 – „mit Farbstoff“
- 2 – „mit Konservierungsstoff“
- 3 – „mit Antioxidationsmittel“
- 4 – „mit Geschmacksverstärken“
- 5 – „geschwefelt“
- 6 – „geschwärzt“
- 7 – „gewachst“
- 8 - „mit Phosphat“
- 9 – „mit Süßungsmitteln“
- 10 – „mit Milcheiweiß“
- 11 – „mit Koffein“
- 12 – „mit Chinin“
- 13 – „mit Taurin“
- 14 – „enthält eine Phenylalaminquelle“

Allergiekennzeichnung:

- a – glutenhaltiges Getreide
- b – Krebstiere
- c – Eier
- d – Fisch
- e – Erdnüsse
- f – Soja
- g – Milch- & Milchprodukte
- h – Schalenfrüchte
- i – Sellerie
- j – Senf
- k – Sesamsamen
- l – Schwefeldioxid & Sulfite
- m – Lupinen
- n – Weichtiere