

# DIE HIGHLIGHTS DER SPEISEKARTE

<b>Passierte Tomatencremesuppe</b>	<b>5,50</b>
<b>Kalbs-Consommé mit Einlage</b>	<b>6,50</b>
<b>Herbstliche Blattsalat-Variation</b>	<b>6,50</b>
- zusätzlich mit Geflügelstreifen	<b>5,00</b>
<b>Ziegenkäse-Soufflé mit Eukalyptus-Honig</b>	<b>12,50</b>
<b>Zwiebelrostbraten vom Roastbeef</b>	<b>24,00</b>
Geschmorte Zwiebeln   Bratkartoffeln mit Speck und Majoran	
<b>Wiener Schnitzel vom regionalen Kalb</b>	<b>21,00</b>
Pommes frites   Preiselbeeren   Zitronenecke	
<b>Medaillons vom regionalen Schwein</b>	<b>17,00</b>
flambiert mit Cognac und grünem Pfeffer   Butter-Spätzle Rahmsauce	
<b>Hausgemachter Leonardo Burger</b>	<b>14,50</b>
Calypso-Sauce   geschmolzene Zwiebeln   Speck Krautsalat   Pommes frites	
<b>Unser Fischgericht</b>	<b>19,50</b>
Herbstgemüse   Reis	
<b>Tagesgericht</b>	<b>15,00</b>
<b>Vegetarische &amp; vegane Gerichte</b>	<b>13,00</b>
<b>Dessert-Variation</b>	<b>5,50</b>
<b>3 Kugeln Sorbet-Variation (vegan)</b>	<b>7,00</b>
<b>Verschiedene Eissorten</b>	<b>2,80</b>