



Suppen

<i>Ukrainische Soljanka ^{1,2,3} mit Sauerrahm und Zitrone</i>	<i>4,50 Euro</i>
<i>Kräutercremesuppe mit Croûtons</i>	<i>4,50 Euro</i>

Salate

<i>Kleiner gemischter Salatteller mit Salaten der Saison, Hausdressing</i>	<i>4,80 Euro</i>
<i>„Fraensteiner Bruschetta“ Geröstete Broteisbeiben mit frisch marinierten Tomatenwürfeln und Parmesan</i>	<i>5,50 Euro</i>
<i>Großer Salatteller mit verschiedenen Blattsalaten, gebratener Hähnchenbrust, Hausdressing und Baguette</i>	<i>13,50 Euro</i>
<i>Großer Salatteller mit Lachstranchen vom Grill, Hausdressing und Baguette</i>	<i>14,50 Euro</i>



Das haben wir auf der Pfanne...

<i>Schweineleber „Berliner Art“ mit Apfel- und Zwiebelringen, dazu hausgemachtes Kartoffelmus</i>	<i>13,00 Euro</i>
<i>Südamerikanisches Rumpsteak (250g) mit Pfifferlingsrahm, Rosmarinkartoffeln und Beilagensalat</i>	<i>23,00 Euro</i>
<i>Gepökelte Rinderzunge¹⁴ mit brauner Butter, jungen Erbsen und Petersilienkartoffeln</i>	<i>16,00 Euro</i>
<i>Bauernfrühstück</i>	<i>11,50 Euro</i>
<i>Unsere Spezialität! Hausgemachte Sülze vom Eisbein¹⁴ mit Remouladensoße und Bratkartoffeln</i>	<i>13,00 Euro</i>
<i>„Stern“ Burger Hackfleischpaddy ^{1,2,3} mit Zwiebeln, Tomate, Gewürzgurke, Bacon, Burgersoße^{1,2,3} und Pommes frites</i>	<i>13,00 Euro</i>
<i>In Rotwein geschmorter Rinderbraten mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen ^{2,3,5}</i>	<i>16,50 Euro</i>
<i>Zwiebelrostbraten vom Roastbeef mit Bratensoße, Röstzwiebeln und Bratkartoffeln</i>	<i>19,00 Euro</i>

<p><i>Szegediner Gulasch, Schweinegulasch mit Sauerkraut, dazu Böhmisches Knödel</i></p>	<i>14,90 Euro</i>
<p><i>Hähnchenschnitzel in Cornflakespanade mit Broccoli, Holländischer Soße, gereicht mit Kroketten</i></p>	<i>15,90 Euro</i>
<p><i>Käse-Kräuter-Schnitzel, Schweineschnitzel gefüllt mit Käse-Kräuter-Füllung, dazu Bratkartoffeln und Salatgarnitur</i></p>	<i>16,50 Euro</i>
<p><i>Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Zitrone, Pommes frites und einem kleinen Salat</i></p>	<i>15,00 Euro</i>
<p><i>Schnitzel „au four“, Schweineschnitzel überbacken mit Würzfleisch, serviert mit Pommes frites und einem kleinen Salat</i></p>	<i>16,50 Euro</i>
<p><i>Schweinerückensteaks vom Grill mit Waldpilzrahm und Kartoffelpuffer³ geschichtet, gratiniert mit Käse, dazu Salatgarnitur</i></p>	<i>16,50 Euro</i>



Leckereien vom Fisch

- Gebratenes Saiblingsfilet mit Sesamkruste
auf Blattspinat und Drillingen,
serviert mit einem kleinen gemischten Salat* *19,90 Euro*
- Norwegisches Boemlo-Lachsfilet vom Grill
auf Tomatensugo und Bandnudeln* *18,50 Euro*
- Fischburger
Hausgemachte Fischfrikadelle ^{1,2,3} im Burgerbrötchen,
mit Sauerrahm, Tomate, Gurke, Dill,
gereicht mit Kartoffelspalten* *15,00 Euro*
- Seehecht (auch Hechtdorsch genannt)
auf Gemüsebett und hausgemachtem Kräuter-
Kartoffelstampf* *18,00 Euro*



Vegetarische Gerichte

<i>Bandnudeln mit Waldpilzen in Rahm, Parmesan und Salatgarnitur</i>	<i>12,90 Euro</i>
<i>Vegetarisches Bauernfrühstück mit gebratenen Paprikawürfeln, Schnittlauch und Käse gebacken</i>	<i>11,90 Euro</i>
<i>1 Riesen-Kartoffelklitscher ^{2,3} wahlweise mit: Kräuterrahm und Salat</i>	<i>9,50 Euro</i>
<i>Waldpilzrahm und Käse gratiniert</i>	<i>11,90 Euro</i>
<i>Grillgemüse (Vegan)</i>	<i>11,50 Euro</i>

*...und zu guter Letzt
fragen Sie nach unserer Hausapotheke!!!*