



Auswahlkarte

Suppen und Vorspeisen

Zweierlei Suppen vom Steinchampignon mit gebratenem Scampis	€ 5,50
Räucherlachs auf lauwarmen Kartoffel-Rösti's an Dillsenfsoße	€ 9,80
Karamelisierter Ziegenkäse an Salatbouquet mit feiner Mango-Vinaigrette dazu Apfel-Birnen-Chutney	€ 9,80
Duett von der geräucherten Entenbrust und einen Black-Tiger-Garnelenspieß auf Belugalinsensalat	€ 13,90

Hauptgänge

Hähnchenbrustfilet von der Grillplatte an fruchtiger Curry-Kokossoße dazu Basmatireis und einen Salatteller	€ 18,90
Kalbsbäckchen in Rotweinjus, Knöpfle und Gemüsebouquet	€ 24,50
Duett von Zander und Saint-Pierre-Filet an Hummerschaum auf Gemüsereis	€ 22,50
Lachsfilet gebraten an Safran-Espuma, Brokkoliröschen und getrüffelten Nudeln	€ 22,80
„Burg Spieß,, Rind, Schwein und Hähnchen mit pikanter Chilisoße und Bratkartoffeln, dazu einen Salatteller	€ 22,50



Unsere Klassiker

Suppen und Vorspeisen

Hausgemachte Kräutermarkklößchensuppe in kräftiger Rinderbouillon	€ 3,90
Feldsalatsuppe mit Rote-Beete-Chips	€ 4,20
Krabbencocktail mit Ananas und Champignons in feiner Whiskysoße, dazu Baguette und Butter	€ 8,50
„Fjord Teller“, Kalte Fischkombination von Lachs, Forelle und Krabben, harmonisch angerichtet dazu Baguette und Butter	€ 12,50

Kleine Gerichte

Schinkenteller roh, Spreewaldgurke, Bauernbrot und Butter	€ 7,50
Schinkenteller gekocht, Spreewaldgurke, Bauernbrot und Butter	€ 7,00
Käseteller verschiedene Käsesorten, hausgemachter Senf, Trauben, Bauernbrot und Butter	€ 8,50
Toast „Hawaii“ gekochter Schinken, Ananas, Preiselbeeren mit Käse überbacken, dazu eine Salatgarnitur	€ 7,50



Flammkuchen

Original Elsässer Flammkuchen im Steinofen gebacken
und auf dem Holzbrett serviert
Täglich ab 17.30 Uhr (auch zum Mitnehmen)

Flammkuchen „Traditionell“ mit Speck und Zwiebeln	€ 6,90
Flammkuchen mit Speck, Zwiebeln und Gruyere Käse	€ 7,40
Flammkuchen „vegetarisch“ mit Schafskäse und Rucola	€ 7,20
Flammkuchen mit Speck, Zwiebeln und Champignons	€ 7,50
Jeden Mittwoch: Flammkuchen „all you can eat“ dazu einen Beilagensalat	€ 8,50

Salate

Zu unseren Salate bieten wir wahlweise Essig-Öl- oder Joghurt-Dressing

Beilagensalat	€ 3,90
„Nizza Salat“ ein Berg knackig-frischer Blattsalate mit Thunfisch, Zwiebelringen, Gurken, Tomaten, Ei und Oliven	€ 9,50
„Italienischer Salat“, ausgewählte Blattsalate mit Schinken- und Käsestreifen, Ei, Tomaten, Zwiebeln und Oliven	€ 8,90
Wasserburg's Gourmet Salat ausgewählte Saisonsalate mit Scampispiießen und zarten Lammfilets, frischem Obst und Nüssen	€ 13,80
„Salatteller Louisiana“, marktfrische Salate mit saftig gebratenen Putenbruststreifen, knusprigen Speckscheiben und mit Früchten garniert	€ 10,80



Unsere Klassiker

Hauptgänge

- Schweineschnitzel Paniert „Wiener Art,,
serviert mit Pommes-Frites und einem Salatteller € 9,90
- Schweineschnitzel Paniert „Jäger Art,,
mit frischen Champignons,
serviert mit Knöpfle und einem Salatteller € 12,50
- Putenschnitzel Paniert mit Kräuterbutter,
serviert mit Pommes-Frites und einem Salatteller € 9,90
- Putenschnitzel „Hawaii“
mit Ananas und Käse überbacken, Preiselbeeren,
serviert mit Pommes-Frites und einem Salatteller € 12,50
- Rumpsteak von der Grillplatte
mit dreierlei Butter- und Kräuterdip,
serviert mit Pommes-Frites und einem Salatteller
- | | |
|-------|---------|
| 250gr | € 17,80 |
| 350gr | € 22,80 |
- Rumpsteak von der Grillplatte
an einer rassig-scharfen Sauce
mit rosa Pfefferkörner und Cognac verfeinert,
serviert mit Kartoffelkrapfen und Salatteller
- | | |
|-------|---------|
| 250gr | € 18,80 |
| 350gr | € 23,80 |



Darf's auch fleischlos sein

*Hausgemachte Ravioli
mit Pesto-Frischkäse-Füllung,
dazu servieren wir einen Salatteller* € 13,50

*Gemüseteller mit frischen Aromen
serviert mit Maistaler* € 12,90

Für unsere kleinen Gäste

Räuberteller € 0,00

Portion Pommes-Frites mit Ketchup € 2,60

Puten Nuggets mit Pommes-Frites € 4,90

Portion Knöpfle mit Rahmsoße € 3,90

Kleines Schweineschnitzel mit Pommes-Frites € 5,20



Desserts und Eis

Süßer Flammkuchen mit Apfel, Zimt und Zucker (nur ab 18.00 Uhr)	€ 7,20
Dessert-Teller „Wasserburg,, Variation von verschiedene Köstlichkeiten	€ 8,90
Weißer Quark-Mousse mit karamelisierten Kumpkats	€ 5,90
Zwetschgen-Kompott mit Crumbl und Vanille-Eis	€ 4,80
Crème Brûlée „Der Klassiker,,	€ 4,60
Gemischtes Eis (3 Kugeln)	€ 3,30
Gemischtes Eis (3 Kugeln) mit Sahne	€ 3,80
Coupe Dänemark	€ 4,50
Vanille-Eis mit Heißen Himbeeren	€ 4,80
Fruchtbecher mit frischem Obstsalat	€ 4,90
Nussbecher	€ 4,80

Bitte fragen Sie bei einer Lebensmittelunverträglichkeit
oder Interesse nach unserer gekennzeichneten Karte !

Alle unsere Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer und Service.