



Auswahlkarte

Suppen und Vorspeisen

Steinchampignonrahmsuppe 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 einem Black-Tiger-Garnelenspieß auf Belugalinsensalat	€ 14,90

Hauptgänge

Hähnchenbrustfilet von der Grillplatte an fruchtiger Curry-Kokossoße dazu Basmatireis und ein Salatteller	€ 18,90
Kalbsbäckchen in Rotweinjus, Knöpfe und Gemüsebouquet	€ 24,50
Gebratenes Zandfilet mit frischen Aromen auf Ratatouillegemüse, serviert mit Wildreis	€ 19,80
Lachsfilet gebraten an Safran-Espuma, Brokkoliröschen und grüne Nudeln	€ 22,80
„Burg Spieß“, Rind, Schwein und Hähnchen mit pikantem Chili-Dip und Bratkartoffeln, dazu ein Salatteller	€ 22,50



Unsere Klassiker

Suppen und Vorspeisen

Kräutermarkklößchensuppe in kräftiger Rinderbouillon	€ 4,80
Pariser Zwiebelsuppe mit Mie de Pain und Käse überbacken	€ 5,20
Krabbencocktail mit Ananas und Champignons in feiner Whiskysoße, dazu Baguette und Butter	€ 9,50
„Fjord Teller“, Kalte Fischkombination von Lachs, Forelle und Krabben, harmonisch angerichtet dazu Baguette und Butter	€ 14,90

Kleine Gerichte

Schinkenteller roh, Spreewaldgurke, Bauernbrot und Butter	€ 9,50
Schinkenteller gekocht, Spreewaldgurke, Bauernbrot und Butter	€ 9,20
Käseteller verschiedene Käsesorten, hausgemachter Senf, Trauben, Bauernbrot und Butter	€ 11,80
Toast „Hawaii“ gekochter Schinken, Ananas, Preiselbeeren mit Käse überbacken, dazu eine Salatgarnitur	€ 9,50



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	€ 7,90
Flammkuchen mit Speck, Zwiebeln und Gruyere Käse	€ 8,40
Flammkuchen „vegetarisch“ mit Schafskäse und Rucola	€ 8,20
Flammkuchen mit Speck, Zwiebeln und Champignons	€ 8,50
Jeden Mittwoch: Flammkuchen „all you can eat“ dazu einen Beilagensalat	€ 9,80

Salate

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

Beilagensalat	€ 4,20
„Nizza Salat“ ein Berg knackig-frischer Blattsalate mit Thunfisch, Zwiebelringen, Gurken, Tomaten, Ei und Oliven	€ 11,50
„Italienischer Salat“, ausgewählte Blattsalate mit Schinken- und Käsestreifen, Ei, Tomaten, Zwiebeln und Oliven	€ 10,80
Wasserburg's Gourmet Salat ausgewählte Saisonsalate mit Scampispiießen und zarten Lammfilets, frischem Obst und Nüssen	€ 14,90
„Salatteller Louisiana“, marktfrische Salate mit saftig gebratenen Putenbruststreifen, knusprigen Speckscheiben und mit Früchten garniert	€ 11,80



Unsere Klassiker

Hauptgänge

Schweineschnitzel Paniert „Wiener Art,, serviert mit Pommes-Frites und einem Salatteller	€ 11,90
Schweineschnitzel Paniert „Jäger Art,, mit frischen Champignons, serviert mit Knöpfle und einem Salatteller	€ 14,50
Putenschnitzel Paniert mit Kräuterbutter, serviert mit Pommes-Frites und einem Salatteller	€ 11,90
Putenschnitzel „Hawaii“ mit Ananas und Käse überbacken, Preiselbeeren, serviert mit Pommes-Frites und einem Salatteller	€ 14,50
Rumpsteak von der Grillplatte mit dreierlei Butter und Kräuterdip, serviert mit Pommes-Frites und einem Salatteller	250gr € 19,80 350gr € 24,80
Rumpsteak von der Grillplatte an einer rassig-scharfen Sauce mit rosa Pfefferkörner und Cognac verfeinert, serviert mit Kartoffelkrapfen und Salatteller	250gr € 20,80 350gr € 25,80



Darf's auch fleischlos sein

*Ravioli gefüllt mit Tomaten-Mozzarella
an Tomaten-Succo, dazu servieren wir einen Salatteller* € 14,90

*Bunte Salatplatte mit Obst garniert,
dazu Gemüsebratlinge und Kräuter-Dip* € 14,90

Für unsere kleinen Gäste

Räuberteller € 0,00

Portion Pommes-Frites mit Ketchup € 2,80

Puten-Nuggets mit Pommes-Frites € 5,90

Portion Knöpfle mit Rahmsoße € 4,20

Kleines Schweineschnitzel mit Pommes-Frites € 6,20



Desserts und Eis

Süßer Flammkuchen mit Apfel, Zimt und Zucker (nur ab 18.00 Uhr)	€ 7,20
Dessert-Teller „Wasserburg“, Variation von verschiedenen Köstlichkeiten	€ 8,90
Weißer Quark-Mousse mit karamelisierten Kumquats	€ 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.