



Vorspeisen

Gemischter Vorspeisenteller bestehend aus: Blattsalat mit Früchten und Parmesan-Topping, Melone mit Schinken, gebackenen Bergkäse-Schinkenbällchen und gebackenen Frischkäsebällchen 12,50

Zwei kl. Rösti mit Sourcreme einen mit Räucherlachs und einen mit Räucherschinken 11,30

Bruschetta in Olivenöl geröstetes Baguette mit Tomaten, Zwiebeln und Mozzarella überbacken (vegetarisch) 9,50

Lachs Bruschetta zwei Scheiben geröstetes Baguette mit Räucherlachs auf fruchtiger Senfsauce 7,90

Zwiebelsuppe mit Croutons und Käse überbacken (vegetarisch) 7,50

Tomatensuppe (vegan) 6,50

Tagessuppe 6,50

Saisonales

Grünkohlteller mit Kassler, Speck, Kochwurst und Pinkel, dazu Salzkartoffeln 21,50

Kleines Grünkohlmenü

eine Tasse Suppe, ein Grünkohltellergericht und ein Dessert 25,50

Großes Grünkohlmenü

Suppe, Hauptgang und Dessert zum Sattessen 28,50



Leichte Gerichte

Ofenkartoffel mit veganem Kräuteraufstrich,
mediterranem Gemüse in Zwiebel-Mango Chutney und
dazu einem Salatteller (**vegan**) 18,50

Ofenkartoffel mit Sourcreme, mediterranem Gemüse,
dazu einem Salatteller (**vegetarisch**) 17,50

„Vitalis der Große“ gemischter Salat mit Früchten, Salatdressing,
Croutons und verschiedenen Körnern (**vegetarisch**) 13,50

Wahlweise kann zu der oben genannten Ofenkartoffel oder dem
Vitalis-Salat dazu bestellt werden:

+ Gebackener Schafskäse (**vegetarisch**) 7,50

+ Pikante Hähnchenbruststreifen 8,50

Hausgemachter Rösti

- mit mediterranem Gemüse auf
Zwiebel-Mango Chutney (**vegan**) 19,50

- mit Räucherlachs auf Sourcreme 18,50

Gebackener Schafskäse mit gemischten Früchten
Toast und Preiselbeeren (**vegetarisch**) 13,50

Fischgerichte

Lachsfilet mit Tomaten, Zwiebeln und Hollandaise gratiniert
dazu Bratkartoffeln mit Speck und einem Salatteller 23,90

Rotbarschfilet mit Kräuterpesto und Tomaten, dazu Bratkartoffeln
mit Speck und einem Salatteller 22,90

„Fischerteller“ geräuchertes Forellenfilet, Räucherlachs, Krabben,
Rührei und Bratkartoffeln mit Speck 21,50

Matjesfilets mit Hausfrauensauce
dazu Speckbohnen und Bratkartoffeln mit Speck 19,50



Unsere Top drei!

Rumpsteak „Oberlethe“ mit Fettrand, Schinkenwürfeln, Strauchtomaten, Krabben und mit Sauce Hollandaise gratiniert, dazu Kroketten und einem Salatteller 28,90

Hausgemachte Rinderroulade in eigener Sauce mit Rotkohl und Salzkartoffeln 22,80

„Lethepfanne“ Schweinefilets mit Champignonsauce, Speckbohnen und Pommes Frites 23,90

Fleischgerichte

Rumpsteak mit Fettrand dazu Kräuterbutter, Pommes Frites und einem Salatteller 26,50

Entenbrust in Sauce mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln dazu Ananas mit Preiselbeeren 25,50

Steakpfanne vom Rind, Schwein und Hähnchen dazu Champignons mit Frühlingszwiebeln, Kräuterbutter, Bratkartoffeln mit Speck und einem Salatteller 25,80

Schweinemedallions mit mediterranem Gemüse, gratiniert mit Ziegenkäse, dazu Pommes Frites und einen Salatteller 22,80

„Cordon Bleu“ mit Speckbohnen und Bratkartoffeln mit Speck 23,50

Schnitzel mit Champignonsauce oder Paprikasauce dazu Pommes Frites und einem Salatteller 19,90

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites und einem Salatteller 18,50

(Die Schnitzelvarianten können auch als Hähnchenschnitzel bestellt werden)



Kindergerichte und Kleinigkeiten

Currywurst mit Pommes Frites	9,50
Chicken-Nuggets mit Pommes Frites	9,20
Kinderschnitzel mit Pommes Frites	9,50
Port. Pommes Frites	5,50
Riesencurrywurst mit Pommes Frites	14,80
Bauernfrühstück	13,50
„Strammer Max“	13,50
Ketchup/Curry-Ketchup/Mayonnaise/Senf	0,50

Desserts

Warmer Lava-Cake mit Vanilleeis und roter Grütze	9,80
„Cassistraum“ in Zucker-Zimt marinierte mini Donuts auf Cassis-Sorbet und leichtem Fruchtspiegel (vegan)	9,50
Kaiserschmarrn mit Puderzucker und roter Grütze	8,50
Vanilleeis mit roter Grütze und Vanillesauce	7,50

Informationen zu Inhaltsstoffen und Allergenen
können Sie bei unserem Personal erfragen.

Unsere Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt.