

## Warme und kalte Köstlichkeiten als Overture

Carpaccio vom Rinderfilet auf Balsamico-Vinaigrette,  
frischen Champignonscheiben, Cherrytomaten und  
Parmesan  
€ 18,50

\* \* \* \*

Bruschetta (*vegetarisch*) 3 geröstete Weißbrotscheiben  
mit Tomaten-Kräuter-Würfeln, Parmesan und Rucola  
€ 7,70  
(jedes weitere Stück zzgl. € 1,90)

\* \* \* \*

Tomatenscheiben mit Büffelmozzarella,  
auf Rucola mit Balsamico Creme  
€ 12,00

\* \* \* \*

Vitello tonnato  
Kalbfleisch in Thunfischsauce  
€ 14,50

\* \* \* \*

Gemischter Salatteller mit Geflügelbruststreifen  
und Curry Dip  
€ 14,50

Gebackene Nusschampignons mit hausgemachter  
Remoulade, frittiertes Petersilie, Baguette und Butter  
€ 14,50

\* \* \* \*

Bunter Beilagensalat  
€ 5,50

### Aus unserem Suppenkessel

Rinderkraftbrühe „ Royal “ mit feiner Einlage  
€ 6,70

\* \* \* \*

Tomaten-Orangen-Suppe (vegetarisch)  
€ 6,90

\* \* \* \*

Französische Zwiebelsuppe mit Weißbrotwürfel und Käse  
überbacken (vegetarisch)  
€ 7,20



## Aus Neptuns Reich

Kutterschollenfilet „ Finkenwerder Art “  
mit kleinen Schinkenstreifen und Grönland Shrimps,  
Salzkartoffeln und einem bunten Salatteller

€ 22,50

\* \* \* \*

Heilbuttfilet mit Dijoner-Senf-Sauce,  
Wildreis und glasierte Möhren

€ 29,50

\* \* \* \*

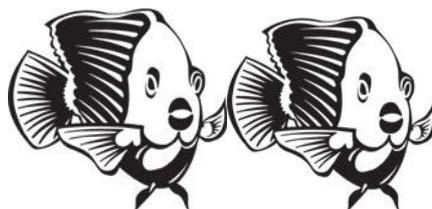
Drei Zanderfiletstücke im Sesammantel  
auf mediterranem Gemüse  
mit Rosmarinkartoffeln und Aioli Dip

€ 30,50

\* \* \* \*

Emder Matjes „ Hausfrauen Art“  
in klassischer Sauce mit Äpfeln und Gurke  
dazu Bratkartoffeln

€ 19,50



Hallo kleine Gäste, für Euch!!!

Kinderteller „ Miss Piggy “  
Kleines paniertes Schweineschnitzelchen  
mit Buttergemüse und Pommes frites  
€ 13,00

\* \* \* \*

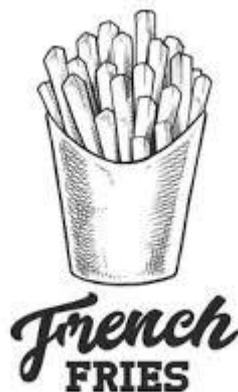
Hähnchen Nuggets mit Pommes Frites  
€ 9,10

\* \* \* \*

Kinderteller „ Pinocchio “  
Geflügelbrustfilet mit einer leichten Currysauce  
und Butterreis  
€ 11,50

\* \* \* \*

2 Kartoffelplätzchen mit Apfelmus  
€ 6,50



## Köstlichkeiten vom Rind, Schwein und Geflügel

Großes Schweinekotelett aus der Pfanne,  
mit geschmorten roten Zwiebeln,  
Senf-Chili-Dip  
und Apfel-Zwiebelsalat  
€ 18,50

\* \* \* \*

Saftiges „Cordon bleu“ vom Schwein  
mit Schinken und Käse gefüllt,  
hausgemachte Bratensauce,  
knusprige Bratkartoffeln und ein bunter Salatteller  
€ 21,90

\* \* \* \*

Schweineschnitzel „Försterin“  
mit frischen Champignons in Kräuter-Creme,  
dazu ein gefüllter Pfirsich mit Preiselbeersahne,  
Pommes frites und ein bunter Salatteller  
€ 21,90

\* \* \* \*

Wiener Kalbsschnitzel  
mit lauwarmen Kartoffelsalat  
und Preiselbeeren  
€ 28,50

„ Big Lion Burger “ (auch vegetarisch möglich)  
100 % Rinderhack (160g) mit Gewürzgurkenrelish,  
Tomaten, Baconmayo und Cheddarkäse,  
Pommes-Frites  
€ 18,50

\* \* \* \*

Herren-Toast „ Sylbach “  
Zartes Rumpsteak mit gedünsteten Zwiebelringen,  
frischen Champignons und Kräuterbutter  
an verschiedenen Gartensalaten  
€ 25,50

\* \* \* \*

Unser rustikaler Grillteller „ Zum Löwen“  
Kleine Medaillons vom Rinder – und Schweinefilet  
Pilzsahnesauce mit frischen Champignons,  
grüne Bohnen im Speckmantel, gefüllte Grilltomate  
und Schinkenröstkartoffeln  
€ 33,50

\* \* \* \*

Filetspieß vom Rind und Schwein  
an pikanter Paprikasauce  
mit Pommes Frites und einem bunten Salatteller  
€ 32,00

Rosa gebratenes Roastbeef – kalt aufgeschnitten –  
mit hausgemachter Remouladensauce,  
gestoßenem Pfeffer und Röstkartoffeln  
€ 22,50

\* \* \* \*

Lendenspitzen „ Züricher Art“  
in einer Saucenkreation aus frischen Champignons,  
Berner Rösttaler und einem Salatteller  
€ 24,50

\* \* \* \*

250g zartes Rumpsteak vom argentinischen Weiderind  
mit Whiskyschmorzwiebeln an Pfeffersauce, Berner-Rösti  
und Feldsalat mit Balsamico Vinaigrette  
€ 32,80

\* \* \* \*

Zarte Rinderbäckchen mit hausgemachter Bratensauce  
und gebratenen Kräuterseitlingen,  
Birnen-Spitzkohl-Gemüse und Kartoffelpüree  
€ 29,90

\* \* \* \*

2 Rindermedaillons mit Café de Paris Sauce,  
grünen Bohnen im Speckmantel  
und Rosmarinkartoffeln  
€ 36,50

Lammrücken im Brotmantel  
mit gebratenen Zucchinischeiben  
an Lorbeerblattjus  
€ 33,00

\* \* \* \*

Hähnchenbrustfilet mit einer Tomaten-Olivenkruste,  
Gorgonzolasauce, Berner Rösttalern und Salatteller  
€ 23,00

\* \* \* \*

Gelbes „ Thai-Curry “ Hähnchenbruststreifen  
mit Minigemüse und Frühlingslauch,  
mit Kokos abgeschmeckt, Basmatireis  
€ 21,50

\* \* \* \*

Penne Rigate mit Tomaten-Pesto und Cherrytomaten  
sowie frischen Parmesan (vegetarisch)  
€ 17,00

\* \* \* \*

Sellerieschnitzel mit Smetasauce, Kartoffelstampf  
und einen Salatteller (vegetarisch/vegan)  
€ 19,50

\* \* \* \*

2 Gemüsespieße auf Safranreis,  
Currysauce mit Kokosmilch (vegetarisch/vegan)  
€ 17,50