



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

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

Tomatensuppe (vegan) 6,50

Tagessuppe 6,50



Leichte Gerichte

- Ofenkartoffel mit veganem Kräuteraufstrich,
mediterranem Gemüse in Zwiebel-Mango Chutney und
dazu einen Salatteller (vegan) 18,50
- Ofenkartoffel mit Sourcreme, mediterranem Gemüse,
dazu einen 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 15,50
- mit mediterranem Gemüse auf
Zwiebel-Mango Chutney (vegan) 19,50
 - mit Räucherlachs auf Sourcreme 18,50
 - mit Räucherschinken auf Sourcreme 17,80
- Gebackener Schafskäse mit gem. Früchten
Toast und Preiselbeeren (vegetarisch) 13,50
- Beilagensalat gemischter Salat mit Croutons,
Dressing und verschiedenen Körnern (vegetarisch) 6,20

Fischgerichte

- Rotbarschfilet mit Kräuterpesto und Tomaten, dazu Bratkartoffeln
mit Speck und einen Salatteller 22,90
- „Fischerteller“ geräuchertes Forellenfilet, Räucherlachs, Krabben,
Rührei und Bratkartoffeln mit Speck 20,50
- 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 einen Salatteller 28,90

Hausgemachte Rinderroulade in eigener Sauce mit Rotkohl und Salzkartoffeln 22,50

„Lethepfanne“ Schweinefilets mit Champignonsauce, Speckbohnen und Pommes Frites 23,80

Fleischgerichte

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

Filetpfanne vom Rind, Schwein und Hähnchen dazu Champignons mit Frühlingszwiebeln, Kräuterbutter, Bratkartoffeln mit Speck und einen Salatteller 25,50

Schweinemedallions mit mediterranem Gemüse, gratiniert mit Ziegenkäse, dazu Pommes und einen Salatteller 21,80

Herrentoast Schweinefilets auf Toast mit Champignon-Pfeffersauce und dazu einen Salatteller 18,80

„Cordon Bleu“ mit Speckbohnen und Bratkartoffeln mit Speck 22,50

Schnitzel „Maritim“ mit Rührei und Krabben
dazu Bratkartoffeln mit Speck und einen Salatteller 23,50

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

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites und einen 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

Vanilleeis mit roter Grütze und Vanillesauce	7,50
„Cassistraum“ in Zucker-Zimt marinierte mini Donuts auf Cassis-Sorbet und leichtem Fruchtspiegel (vegan)	9,50
Viennetta-Törtchen mit Erdbeersauce und Früchten	9,50
„Sanfter Engel“ Vanilleeis mit Orangensaft und Sahne	6,50
Hausgemachter Crêpe umhüllt Vanilleeis mit Fruchtsauce	9,50
Warmes Schokoladenküchlein mit Vanilleeis und roter Grütze	9,80

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

Unsere Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt.