

## Unsere zusätzlichen Spezialitäten nur im Gartenlokal

### Unsere hausgemachte Teigwaren zusätzlich

grüne oder gelbe breite Nudeln oder Spaghetti mit einer der folgenden Soßen oder Gewürze:

|   |                |
|---|----------------|
| mit <b>Zwiebeln, Speck und Schinken</b>                   | <b>7,90 €</b>  |
| mit <b>Speck, Knoblauch und Kräutern</b>                  | <b>8,10 €</b>  |
| mit <b>Pesto-Soße</b>                                     | <b>8,30 €</b>  |
| mit <b>Krabben</b> geschmälzt                             | <b>9,90 €</b>  |
| mit <b>Schinken, Champignons und Tomaten</b> , Art Ragout | <b>10,50 €</b> |

## Unsere Speisen vom heißen Stein

|   |                |
|---|----------------|
| <b>Schweinerückensteak</b> natur,<br>herzhaft mind.250 gr. schwer, zart und mager                         | <b>12,30 €</b> |
| <b>Schweinerückensteak</b> mind.250 gr. schwer,<br><u>vorgewürzt</u> mit Kräutern der Provence            | <b>12,40 €</b> |
| <b>Lammsteak</b> am Stück nach provencalischer Art<br>vorgewürzt mit Kräutern der Provence 200 gr.        | <b>15,90 €</b> |
| <b>Entrecote: Steak, 200 gr.</b> , der Klassiker unter<br>das <b>Steak vom Rind</b> , marmoriert und zart | <b>15,50 €</b> |
| <b>Entrecote: Steak, 300 gr.</b> , für Fleischfan´s<br>das <b>Steak vom Rind</b> , marmoriert und zart    | <b>19,50 €</b> |
| <b>Ganze Schweinelende</b> am Stück, mit ca. 420 gr.  | <b>23,90 €</b> |
| <b>Garnelen</b> , zum Grillen ohne Schale   | <b>14,30 €</b> |
| <b>Lachsschnitte</b> , vom Norwegischen Fjordlachs ca.200 gr.   | <b>14,90 €</b> |

**Zu unseren Gerichten vom heißen Stein** reichen wir 3 verschiedene hausgemachte Soßen,  
Dill- Knoblauch- und Scharfe mit Chilli sowie eine kleine Brotauswahl.  
Tip: Brot und Garnitur geröstet auf dem Stein, schmeckt sehr gut

**Zusätzliche Beilagen je 3,50 € :**  
**Pommes frites, Kroketten, Butternudeln, Bratkartoffeln, Salat,**  
**Butterspätzle oder Kartoffeln**