

Zum Aperitif:

Hugo € 5,90

Campari¹ Soda/Orange € 5,90

Granatapfelsaft mit Prosecco € 5,90

Aperol Spritz^{1,10} € 5,90

Suppen und Vorspeisen

Pfannkuchensuppe € 3,90

kräftige Rinderbrühe mit Kräuterpfannkuchen

Scharfe Tomatensuppe € 4,60

mit Chilisahne, gerösteten Knoblauchcroutons und Baguette

Zwiebelsuppe mit überbackenem Käsebaguette € 5,20

Knoblauchbrot ofenfrisch geröstet, mit Salatgarnitur € 5,20

Bruschetta € 7,50

drei Scheiben Röstbrot

mit Tomaten und Zwiebelwürfeln belegt, Salatgarnitur

Zwei Putenspieße, fettarm gegrillt * € 9,80

mit kleiner Salatgarnitur, BBQ-Dip und ofenfrischem Röstbrot

Farmers Kräuter-Carpaccio € 12,90

hauchdünn geschnittene Scheiben vom argentinischen Weiderind,
in feinem Kräutermantel mit Salatgarnitur, frisch gehobeltem Parmesan,
Crema di Balsamico^{1,3,5,11} und Baguette

Gebratene White Tiger Garnelen € 9,80

dazu Limonenaïoli, kleines Salatbouquet und geröstetes
Knoblauchbrot

von allen mit* gekennzeichneten Gerichten servieren wir gerne auch eine kleine Portion,
und berechnen € 3,- weniger

Farmers Spezialitäten

Feuriges Chilisteak mit Habanjerosauce¹
dazu gegrillter Maiskolben,
frittierte Kartoffelspalten und gerösteter Knoblauch

vom Schwein
€ 18,20

von der Pute
€ 19,80

von der Rinderlende
€ 25,90

Saftig gegrilltes Steak in Cognac-Pfefferrahm ,
dazu Bratkartoffeln und grüne Bohnen

vom Schwein
€ 17,80

von der Pute
€ 18,20

von der Rinderhüfte
€ 21,20

Farmers Steak mit hausgemachten Kräuterspätzle
und Rahmsauce mit frischen Pilzen

vom Schwein
€ 14,80

von der Pute
€ 15,80

von der Rinderhüfte
€ 20,80

Surf and Turf

€ 24,60

eine feine Kombination aus Garnelen und Steak,
dazu pikant gewürzte Kartoffelspalten und Kräuterschmand

Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln

€ 8,80

Knuspriges Schnitzel vom Schwein nach Wiener Art
mit unseren extrabreiten Steakhousepommes

*€ 11,30

Fein gefülltes Cordon Bleu,^{2,3,4,}
kross in der Pfanne ausgebacken,
dazu unsere Steakhousepommes

€ 12,80

Gegrillte Steakstreifen mit Salatgarnitur
dazu eine gedämpfte Bauernkartoffel mit Kräuterschmand

€ 17,80

Zwiebelrostbraten aus der Rinderlende
mit Kräuterspätzle und kleinem Salat

€ 22,80

Gegrilltes Lachssteak ca. 170g
mit grünem Pfeffer in leichter Orangensauce,
dazu Kräuterkartoffeln und Blattspinat

*€ 19,50

(Jede Änderung der Beilage berechnen wir mit € 1,00)

von allen mit* gekennzeichneten Gerichten servieren wir gerne auch eine kleine Portion,
und berechnen € 3,- weniger

Kindergerichte

Hausgemachte Spätzle mit Rahmsauce	€ 4,20
Putensteak (100g) mit Pommes	€ 8,50
Räuberteller	€ 0,00

Wir servieren dir einen Teller und du räuberst deinen Eltern das Essen weg

Desserts

Apfelstrudel ^{a,c,f,g,h,n} mit Sahne, dazu Vanilleeis ^{2,} oder Vanillesauce ^{1,2,}	€ 4,80
Creme Brulee ^{a,c,g,h} Original französische Vanillecreme ^{1,2,} mit braunem Zucker karamelisiert	€ 4,80
Mousse au Chocolat ^{c,g,h} mit heißen Waldbeeren	€ 5,20
Pistazienparfait ^{c,g,h} Hausgemachtes cremiges Pistazien-Eisparfait mit Fruchtsauce	€ 6,50
Eiskrapfen ^{a,c,g,h} frisch gebackener, gefüllter Eiskrapfen mit Vanillesauce ^{1,2,}	€ 5,90
Eis heiß ^{c,g,h} 3 Kugeln Vanilleeis ^{1,2,} mit heißen Waldbeeren und Sahne	€ 5,90

Damengedeck

Espresso, Baileys
und Vanilleeis ^{1,2,c,g} mit Schokosauce
€ 6,70

Herrengedeck

Espresso, Grappa
und Vanilleeis ^{1,2,c,g} mit Schokosauce
€ 6,70

Warme Getränke

Tasse Kaffee / groß (mit Milch)	€ 2,90 / € 3,90
Espresso / Doppio (stark und schwarz)	€ 2,50 / € 3,50
Espresso Macciato ^g / Doppio (mit Milchschaum)	€ 2,90 / € 3,90
Cappucino ^g / groß	€ 3,40 / € 4,40
Milchkaffee ^g	€ 4,20
Latte Macchiato ^g	€ 4,20
Heisse Schokolade ^g	€ 4,20
Glas Tee (Früchte, Pfefferminz, Kamille, Schwarz oder Grüner)	€ 2,80

Unsere Kaffeespezialitäten servieren wir Ihnen auf Wunsch gerne auch koffeinfrei