



Fischkarte

Vorspeisen

39. Flusskrebssalat mit Früchten
auf Chicorée
€ 11,50

42. Neuseeländische grüne Muscheln
mit Knoblauchrahm und Käse überbacken
€ 10,50

Hauptgerichte

44. Lachsfiletwürfel in Weißweinsauce
mit Nudeln und buntem Gemüse
€ 19,50

45. Seehechtfilet mit buntem Paprika in Sauce Provençal
mit Wild - und Patnareis
€ 14,50

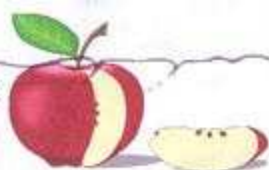
46. Fischteller
mit Seehechtfilets, Sepia und Gambas ohne Schale
dazu frische Salate und Röstkartoffeln
€ 20,50

47. Pangasiusfilet - gebraten - mit Kräuterbutter
dazu Röstkartoffeln und Bohnen
€ 18,50

48. Seeteufelfilet mit Thymianbutter
dazu Salat und Röstkartoffeln
€ 21,50

49. Buntbarschfilet gebraten in Zitronensauce
mit Blattspinat und gemischten Reis
€ 19,50

50. Zanderfilet mit Mandelbutter
Salate der Saison und Naturkartoffeln
€ 20,50



Restaurant Apfel

Kalte Vorspeisen

1. Hausgebeizter Lachs an Salatbouquet
mit Graved Sauce und Reibekuchen
€ 9,50
2. Tiefseegarnelen in einer Kräutermarinade
an Tomaten mit Mozzarella und Basilikum
€ 10,50
3. Salat von Putenstreifen und Früchten
in Cocktailsauce
€ 9,50

Suppen

4. Consommé vom Rind mit Einlage *
€ 5,50
5. Tomatensuppe mit Ginsahne *
€ 5,50
6. Bouillabaisse *
mit Thymianröstbrot und scharfer Paste
€ 6,50

Warme Vorspeisen

7. Gambas ohne Schale
in Oliven - Knoblauchöl Chilistreifen
€ 12,50
9. Schweinefiletwürfel mit frischer Paprika
in Tomatenrahm mit Käse überbacken
dazu Wild und Patnareis
€ 11,50

* enthalten Mononatrium Glutamat



Restaurant Apfel

Vom Rind :

10. Rumpsteak in der Senfruste
mit Rotweinsauce, Butterböhnchen und Schlosskartoffeln
€ 18,50

11. Rumpsteak mit Kräuterbutter
Salaten der Saison und Lyoner Röstkartoffeln
€ 18,50

12. Filetsteak mit Gänseleber in Madaira
Spätzle und Salat
€ 22,00

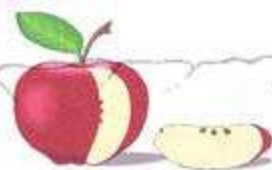
13. Filetsteak mit mexikanischer Pfeffersauce
Salaten der Saison und Röstkartoffeln
€ 22,00

14. Filetstreifen - Stroganoff-
mit Salaten der Saison und gemischtem Reis
€ 20,50

Vom Lamm:

21. Lammsteak mit Sauce Provencale
Thymian - Böhnchen und Lyoner Röstkartoffeln
€ 19,50

22. Lammragout aus der Keule
mit Blattspinat und Wild- und Patnareis
€ 17,50



Restaurant Apfel

Geflügel :

15. Putenmedaillons mit Champignons in Rahm
mit Käse überbacken, dazu Kartoffelkroketten
€ 17,50

16. Putensteak
mit Gemüse in Mandelbutter und Röstkartoffeln
€ 17,50

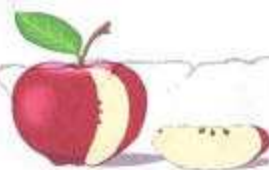
17. Putengeschnetzeltes in Paprikasauce
mit Salaten der Saison und hausgemachten Spätzle
€ 15,50

Vom Schwein :

18. Schnitzel - Wiener Art-
mit Salaten der Saison und Röstkartoffeln
€ 14,50

19. Schweinerückensteak mit Pfifferlingen in Lauchsauce
dazu Kartoffelkroketten
€ 18,50

20. Schweinefilet mit Kräuterbutter
gebratenem Speck, Grilltomate und Folienkartoffel mit Kräuterrahm
€ 18,50



Restaurant Apfel

Eiskarte

3 Kugel gemischtes Eis
111. ohne Sahne € 4,50
100. mit Sahne € 5,50

106.

Amarenabecher
Vanille - und Amarenaeis
Amarenakirschen und Sahne
€ 6,50

107.

Früchtebecher
Fruchteis mit frischen Früchten und Sahne
€ 6,50

108.

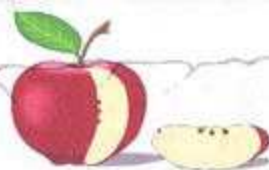
Walnussbecher
Walnusseis mit Kiwischeiben, Eierlikör und Sahne
€ 6,50

109.

Milchshake
Banane, Erdbeere, Vanille, Schokolade
€ 4,50

110.

Orangensaft mit Vanilleeis
€ 4,50



Restaurant Apfel

Dessert

33. Dunkles Mousse mit Fruchtspiegel
frischen Früchten und Vanilleeis
€ 6,50

100. Gemischter Eisbecher
3 Kugeln Eis nach Angebot
mit Sahne
€ 5,50

101. Vanilleeis mit heißen Kirschen
und Sahne
€ 6,50

103. Warmer Apfelstrudel
mit Vanillesauce
€ 5,50

104. Rote Grütze
mit Sahne
€ 6,50

105. Eisbombe mit Sahne
und Schokoladensauce
€ 5,50