

Auf Wunsch zahlreicher Gäste bieten wir ab sofort alle unsere mit * gekennzeichneten warmen und kalten Vorspeisen in Gourmet-Menü-Größe an. Wir wünschen viel Spaß beim schlemmen!

Leckerer zum Anfang

Bunte Tomaten mit Büffel-Mozzarella und Basilikum 9,-* 12,-
Mixed tomatoes with mozzarella and basil

Caesarsalat mit Kirschtomaten, Ei, Sardelle, Parmesan 7,-* 10,-
Caesar salad with tomatoe, egg, anchovies, croutons

Caipirinha - Lachs mit Sesam - Cracker und Limonenschmand 9,-* 14,-
Marinated salmon with lemon dipp

Tafelspitzsülze mit Pfifferlingen und grüner Soße 13,-
Beef jelly with chanterelles and green sauce

Beachten Sie auch unsere aktuellen Schinkenspezialitäten von der BERKEL-Maschine

Zwischengericht

Rotes Quinoa-Tomaten-Risotto mit gebratenen Riesengarnelen und gehobeltem Parmesan 11,-* 16,-
Red Quinoa -tomatoes -risotto with roasted giant shrimps and parmesan (cheese)

Aus unserer Suppenküche

Pfifferlingcremesuppe mit Sahnehaube 6,-
Chanterelles cream soup with cream top

Kräutersüppchen mit Lachsstreifen 7,-
Wild herb cream soup with shredded salmon

Klare Tomatensuppe mit Topfen-Basilikumnocken 7,-
Clear tomato soup with cottage cheese-basil dumplings



Aus Seen und Meer

	1/2	1/1
Matjesfilet nach „Hausfrauen-Art“ mit Salzkartoffeln und Salatbouquet White herring a la „house wife“ boiled potatoes	13,-	18,-
Lachstranche auf Blattspinat in Rieslingsoße mit hausgemachten Nudeln Salmon at butteres leaf-spinach in Riesling sauce and noodles		23,-
Wolfsbarschfilet auf Peperonata alla Piemontese mit Basilikum - Pesto und Basmati Reis Bass filet with Peperonata alla Piemontese with basil -pesto and basmati rice		26,-
Steinbutt und Lachs auf Pfifferlings-Risotto Turbot and salmon with chanterelles -risotto		28,-

Vegetarische Gerichte

Gemüsefrikadellen auf Blattspinat und Peperonata mit Basilikum-Pesto und Tomatensoße Boulette of vegetable with spinach, Peperonata and Pesto		14,-
Pfifferlings-Risotto mit grünem Spargel und Brocoli chanterelles -risotto with french asparagus and Brocoli		16,-

Pasta, Burger Steaks

	1/4	1/2	1/1
Tortelloni gefüllt mit Pfifferlingen und Speck auf Pfifferlingen a`la creme Tortelloni stuffed with chanterelles and bacon, chanterelles in cream	7,-	10,-	16,-
Grüne Tagliarini mit Grillgemüse und gebratenen Garnelen Green Tagliarini with grilled vegetable and shrimp	10,-	14,-	24,-
Penne Rigate mit Pfifferlingen a`la creme Penne Rigate with chanterelles a`la cream	7,-	10,-	16,-

Unser Burger und Steaks

John Stone Dry Aged Burger mit zweierlei Dipp und Süßkartoffel-Pommes Beef Burger with two different kinds of dipp and sweet potatoes			16,-
*Argentinischer Rinderrücken ca.250gr mit Salaten vom Buffet Seit Jahrzehnten bewährt - von vielen Gästen geschätzt			24,-
*Flank Steak von Rindern aus Uruguay ca.250gr mit Salaten vom Buffet Mageres Stück aus dem Bauchlappen, medium am besten			24,-

*Auf Wunsch servieren wir gerne zusätzlich
eine Sättigungsbeilage.

Pommes-frites, Wedges, Süßkartoffel-Pommes zu je 3,-€



Hauptgerichte Klassiker

Kalbstafelspitz mit Frankfurter grüner Soße 16,-
Salzkartoffeln und Salat vom Buffet

Boiled veal with green mayonnaise boiled potatoes and salad

Truthahnsteak gratiniert mit Tomaten+Mozzarella 16,-
mit Kroketten und Salat vom Buffet

Turkey steak gratinated with tomatoes + mozzarella
with croquette and salad from buffet

Iberico Selecto Schweinerückensteak 18,-
auf Grillgemüse mit Wedges-Kartoffeln

Iberico pork steaks with grilled vegetable and wedges -potato

Tafelspitzsülze mit Pfifferlingen, grüner Soße 16,-
Schwenkkartoffeln und Salatbouquet

Beef jelly with chanterelles, green sauce sauté potatoes and salad

Paniertes Kalbsschnitzel aus dem Rücken 19,-
mit Pommes-frites und Salat vom Buffet

Escalope of veal with french fried -potatoes and salad from buffet

Kalbsrückensteak in Pfifferlingrahm 26,-
mit Spätzle und Mandelbroccoli

Saddlesteak of veal in creamed chanterelles
with spätzle (small flour dumplings) and almondbroccoli

Vesperkarte und kleine Gerichte

Montag bis Freitag von 18:00 bis 22:00

Handkäse mit Musik mit Brot und Butter		6,50
Vesperplatte mit Brot und Butter		8,50
Strammer Max		7,80
Elsässer Wurstsalat mit Brot und Butter		8,-
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Toast		9,-
	1Filet	2Filet
Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich Toast und Butter	9,50	14,-
Salatplatte mit Schinken und Käse und Baquette		9,80
Bunte Salatplatte mit Thunfisch und Baquette		11,-
Blattsalate mit 4 Garnelen in Knusperpanade und Baquette		13,-
Knuspriger Elsässer Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln		8,50
Spaghetti Bolognese mit geriebenem Parmesan		8,50
Fleischkäse mit Spiegelei und Rösti		9,50
Fingerfood mit zweierlei Dipp`s		11,-
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes - frites und Salat vom Buffet		13,50
Herzhafter Grillteller mit Schweine- und Geflügelsteak Bauchfleisch, Pommes- frites und Krautsalat		16,-
Argentinischer Rinderrücken mit Zwiebeln oder Kräuterbutter Pommes - frites und Salat vom Buffet		21,-

Hausgemachte Dessertspezialitäten

Limonen-Joghurt-Holunderblütensorbet 6,-

aufgegossen mit Prosecco

Lemon - yoghurt - elderberry - sherbet with sparkling wine

Pannacotta mit marinierten Kirschen 7,50
und Vanillesoße

Panna cotta with stewed cherries and custard sauce

Schokoladen - Pfirsich - Burger 9,-
mit Erdbeermousse

Chocolate - peach - cake with strawberry mousse