

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

- |   |            |
|---|------------|
| Feldsalat mit knusprigem Räucherspeck und Croutons<br>Corn salad with crisp bacon and croutons  | 6,-* 10,-  |
| Ruccola-und Löwenzahnsalat mit Schafskäse,<br>Oliven, Paprika und Gurken<br>Fancy salad with ewe's cheese, olives, cucumber and green peppers                   | 6,-* 10,-  |
| Vitello-tonnato<br>Vitello-tonnato  | 9,-* 13,-  |
| Geräucherter weißer Heilbutt<br>auf Artischocken-Zucchini-salat Limoncello-Marmelade<br>Smoked white halibut with artichokes -zucchini salad and Limoncello-jam | 10,-* 14,- |

Beachten Sie auch unsere aktuellen Schinkenspezialitäten von der BERKEL-Maschine

### Zwischengericht

- |   |            |
|---|------------|
| Steinpilz-Risotto mit gebratener Wachtelbrust<br>Ceps-risotto with roasted breast of quails | 11,-* 16,- |
|---|------------|

### Aus unserer Suppenküche

- |  |     |
|--|-----|
| Klare Tafelspitzbrühe mit Markklößchen<br>Bouillon with marrow quenelles                           | 7,- |
| Kürbiscreme mit karamellisierten Sonnenblumenkernen<br>Cream of pumpkin soup with caramelized nuts | 7,- |
| Steinpilzcremesüppchen mit Sahnahaube<br>Cepe mushroom soup with cream top                         | 8,- |

# Knödel, Pilze Steaks

	1/4	1/2	1/1
Spinatknödel mit Pfifferlingen a'la crème Spinach dumplings with chanterelles in cream		9,50	16,-
Knödel Duett auf Steinpilzen a'la crème Bread and spinach dumplings with cepe mushroom sauce		10,-	17,-
Feine Spaghettini mit Steinpilzen, Erbsen und Trüffelaroma Spaghettini with cepe mushroom, green peas and truffle flavour	9,-	12,-	17,-

## Unser Burger und Steaks

Angus Beef Burger mit Dipp und Süßkartoffel-Pommes	16,-
Angus Beef Burger mit Cheddar, Dipp, Süßkartoffel-Pommes	18,-
Beef Burger with two different kinds of dipp and sweet potatoes	
* 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,-€



## 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,-
Victoriabarschfilet in Mandelbutter mit Salzkartoffeln und Salat vom Buffet Pike-perch fillet with almond-butter ,boiled potatoes and salad		22,-
Norwegerlachs auf Blattspinat mit hausgemachten Nudeln Salmon with butteres leaf-spinach and home-made noodles		23,-
Weißer Heilbutt in Rieslingsoße mit Basmatí Reis und Marktgemüse White halibut in Riesling wine sauce with basmatí rice and vegetable		26,-

## 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 Broccoli chanterelles -risotto with french asparagus and Broccoli		16,-



## Hauptgerichte Klassiker

Kalbstafelspitz mit Frankfurter grüner Soße Salzkartoffeln und Salat vom Buffet Boiled veal with green mayonnaise boiled potatoes and salad	16,-
Truthahnsteak in Pommery-Senfsoße mit Spätzle und Salat vom Buffet Turkey steak in mustard sauce with spätzle (small flour dumplings) and salad from buffet	16,-
Geschmorte Iberico - Schweinebäckchen auf Kenia-Bohnen mit Wedges-Kartoffeln Braised Iberico - pork cheeks with buttered french beans and wedges -potato	18,-
Kotelett vom Riedschwein mit Röstzwiebeln Semmelknödeln und Krautsalat Grilled pork cutlet with roasted onions french roll and cabbage salad	18,-
Paniertes Kalbsschnitzel aus dem Rücken mit Pommes-frites und Salat vom Buffet Escalope of veal with french fried -potatoes and salad from buffet	19,-
Brust vom Schwarzfederhuhn auf Steinpilzrisotto Chicken breast with caps mushroom risotto	23,-
Kalbsrückensteak in Pfefferrahmsauce mit Kartoffelgratin und Marktgemüse Saddle of veal with pepper sauce gratinated potatoes and vegetable	24,-

# 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

Aperol-Äpfel-sorbet auf Kiwischeiben 6,50  
Aperol-apricot-sherbet with kiwi fruit

Geistiges Pfirsich-Cassis Duett 7,00  
unter der Baiserhaube  
Spirit peach-cassis duet under the baïser dome

Weißes Schokoladen-Parfait und 8,50  
Zartbitter Schokoladenmousse an Mango-Salat  
White Chocolate Parfait and  
Dark chocolate mousse with mango salad