

Als Vorspeise oder für den kleinen Hunger

Mailänder Tomatensuppe mit Sahnehaube G,L,1,2
€ 4,20

Rinderkraftbrühe mit Markbällchen und Gemüse A,C,L,
€ 4,20

Gebackene Champignons mit Gorgonzolacreme auf buntem Salatbett A,C,G
€ 7,00

Riesengarnelen spanische Art, mit Paprika, Zucchini,
Tomaten, Zwiebeln und Peperoni in Olivenöl 2,B
€ 12,00

Lauwarmer Ziegenkäse im Speckhemd, mit Blütenhonig
und Balsamicocreme auf Rucolasalat und Kirschtomaten 1,2,3,G,L,O
€ 8,10

Knackig frische Salate

Kleiner Beilagensalat € 3,50 - Großer Beilagensalat € 5,90 C,G,L,3

Bunter Salat der Saison mit warmen
Speck- und Hähnchenbruststreifen 2,3,C,G,
€ 7,40

Bunter Salat der Saison mit Tomate, Zwiebeln, Oliven, Schafskäse
Thunfisch, Peperoni und gebratene Hähnchenbruststreifen 2,3,6,D,G,L
€ 10,50

Bunter Saisonsalat im Balsamico- Honigdressing mit Schafskäse,
dazu gebratene Roastbeef- und Rinderfiletstreifen in pikant scharfer Sauce 1,O,G
€ 14,50

Was jetzt Saison hat oder wir zurzeit besonders empfehlen.

Gebratene frische Pfifferlinge mit Bandnudeln in Kräutersahne
dazu knackige Gartensalate - für Vegetarier geeignet - A,C,G,O
€ 13,50

Rührei mit gebratenen frischen Pfifferlingen, Speck und Zwiebeln,
dazu Bratkartoffeln und Salat 2,C,G,O
€ 13,90

Hähnchenbrustfilet auf gebratenen Pfifferlingen, Banane und Pinienkerne,
mit Honig und Balsamicocreme, dazu ein bunter Saisonsalate 1,2,C,E,G,H,L,O
€ 14,80

Lachsmedaillon gebraten auf Rucola und Tagliarini mit frischen Pfifferlingen,
und Kirschtomaten in Bärlauchsahne - für Vegetarier geeignet - A,C,G,O
€ 17,90

Schweinelendchen Försterin, mit frischen Pfifferlingen
in Rahmsauce, dazu Butterspätzle und Birne mit Preiselbeeren A,C,G,L,O,2,
€ 16,90

Rumpsteak mit gebratenen Pfifferlingen auf Gorgonzolasauce
und rosa Pfeffer, dazu servieren wir Gnocchi 2,3,G,
€ 20,80

Schweineschnitzel mit gebratenen frischen Pfifferlingen und Preiselbeeren,
dazu Kässpätzle und gemischter Salat A,C,G,L,O,2,
€ 15,90

Beliebt und Lecker

Hähnchenbrustfilet mit gebackener Banane und Currysauce,
dazu Basmati Reis und Blattsalate A,C,G,3,O
€ 13,70

Schweinesteak Florentiner Art, mit Blattspinat,
Schinkenstreifen und Sauce hollandaise und Parmesan überbacken,
dazu Rahmkartoffeln 2,3, C,G,L,O
€ 13,90

Schweineschnitzel Jäger Art, mit Champignonsauce
Pommes frites und gemischter Salat 2,3,A,C,G,L,O
€ 13,70

Züricher Geschnetzeltes vom Schweinefilet, mit Champignons
in Sahnensauce, dazu Kroketten und Salat 2,3,A,C,G,L,O
€ 14,90

Tessiner Rumpsteak mit Tomaten, Zwiebeln und Käse überbacken,
dazu Pommes frites und gemischter Salat 2,A,C,G,O
€ 18,90

Schweinelendchen Florida mit Pfirsich und Sauce hollandaise
dazu Kartoffelkroketten und Saisonsalate A,C,G,L,O,3
€ 14,90

Lammedaillons mit Feigen und Datteln in Tessiner Senfsauce
dazu Blattspinat und überbackene Rahmkartoffeln 2,5,G,L,M,O
€ 16,10

Pariser Pfeffersteak vom Rinderfilet, in grüner
Pfeffersauce, dazu Pommes frites und Saisonsalate C,G,L,O,3
€ 19,90

Saftige Steaks mit Pommes frites, gemischtem Salat

Kräuterbutter oder Sauce béarnaise 1,3,A,C,G,L,M,O

Rohgewichtsangaben

Schweinerückensteak

180gr. € 13,00 - 250gr. € 15,60

Schweinelendchen

180gr. € 14,20 - 250gr. € 17,90

Hähnchenbrustfilet

180gr. € 12,80 - 250gr. € 15,30

Neuseeländisches Lammsteak

180gr. € 15,60 - 250gr. € 18,90

Argentinisches Rumpsteak

180gr. € 18,10 - 250gr. € 22,60

Argentinisches Rinderfiletsteak

180gr. € 19,90 - 250gr. € 24,30

Unsere Hauptgerichte können Sie auch als kleinere Portion bestellen.

Zu Spitzenzeiten kann es sein, dass wir diesen Service sowie Umbestellungen nicht anbieten.

Dessert

Kleine süße Verführung im Gläschen

Lassen Sie sich überraschen – nicht immer vorrätig – Allergiker bitte nachfragen! -

€ 2,90

Gemischtes Eis mit Sahne 1,A,G,E

1 Kugel € 1,40 – 2 Kugeln € 2,20 – 3 Kugeln € 3,00

Amarenabecher mit Kirsch- und Vanilleeis und Schlagsahne 1,3,A,G,

€ 5,00

Walnussbecher mit Walnuss- und Schokoladeneis

Eierlikör und Schlagsahne 1,A,C,E,G,H

€ 5,00

Vanilleeis mit heißen Kirschen und Schlagsahne 1,A,G,E

€ 5,30

Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce und Schlagsahne 1,A,E,G,

€ 5,30

Bananensplit, Vanilleeis, Banane,
Schokoladensauce und Schlagsahne 1,A,E,G,H

€ 5,60

1 Farbstoff – 2 Konservierungsstoff – 3 Antioxidationsmittel – 4 Geschmacksverstärker - 5 Geschwefelt –
6 Geschwärzt – 7 Gewachst – 8 Phosphat – 9 Milcheiweiß - 10 Süßungsmittel - 15 Chininhaltig – 16 Coffeinhaltig

A – Glutenhaltiges Getreide

B – Krebstiere

C – Eier

D – Fisch

E – Erdnuss

F – Soja

G – Milch oder Laktose

H – Schalenfrüchte

L – Sellerie

M – Senf

N – Sesam

O – Sulfite

P – Lupinen

R – Weichtiere

Bitte teilen Sie uns mit wenn Sie Allergiker sind da Kreuzkontaminationen möglich sein können.

Die Allergene liegen zur Einsicht bereit.

Auszug aus unserer Getränkekarte

Aperitif

Sherry medium oder trocken € 3,00 enthält Sulfite

Campari Orange 1, € 4,10

Peach Royale 1,0 € 4,10

Aperol Spritz 1,15,0, Hugo 0, € 4,10

Weißweine 0,2 ltr. enthält Sulfite

Rheinhessen, Riesling halbtrocken € 3,60

Baden Grauburgunder trocken € 3,90

Rheinhessen Spätlese € 3,60

Trentino Chardonnay € 4,10

Rotweine, Weißherbst 0,2 ltr. enthält Sulfite

Kriechel Ahr halbtrocken oder trocken € 3,60

Baden Spätburgunder Weißherbst € 3,90

Cotes du Rhone € 4,00

Flaschenweine 0,75 ltr.

2014er Ahr Walporzheimer Spätburgunder halbtrocken
€ 18,30

2014er Ahr Walporzheimer Spätburgunder trocken
€ 18,30

2014er Rheingau Kloster Eberbach, Riesling Classic
€ 19,30

2014er Baden Achkarrer Rosè, trocken
€ 18,50

2014er Baden Achkarrer Grauer Burgunder, trocken
€ 18,50

Biere

König Pils und Gaffel Kölsch vom Fass 0,2 ltr. € 1,60 A,

Erdinger Hefeweizen , auch alkoholfrei 0,5 ltr. € 3,80 A,

Digestif 2 cl.

Williams Christ Birne € 2,50

Mirabellenwasser € 2,50

Grappa di Barolo € 2,30

Jubiläums Akvavit € 2,30