

### ***Als Vorspeise oder für den kleinen Hunger***

Kürbiscremesuppe mit Sahne und Kernöl G,  
€ 4,30

Rinderkraftbrühe mit Markbällchen und Gemüse A,C,L,  
€ 4,30

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

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

Riesengarnelen spanische Art, mit Paprika, Zucchini,  
Tomaten, Zwiebeln und Peperoni in Olivenöl 2,B  
€ 12,90

### ***Knackig frische Salate***

Kleiner Beilagensalat € 3,60 - Großer Beilagensalat € 5,80 C,G,L,3

Bunter Salat der Saison mit warmen  
Speck- und Hähnchenbruststreifen 2,3,C,G,  
€ 7,60

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, gebratenen Rindfleischstreifen in pikant scharfer Sauce 1,0  
€ 14,50

Bunter Herbstsalat im Balsamico- Honigdressing, mit Datteln im Speckmantel  
gebratenen Apfelspalten, Trauben und Cashewkerne 1,2,7,E,O  
€ 10,50

### ***Was jetzt Saison hat oder wir zurzeit besonders empfehlen.***

Hirschmedaillons mit gebratenen Kräuterseitlinge in  
Cranberriesauce, dazu Butterspätzle und Rosenkohl 2,5,A,C,L,O  
€ 20,80

Wildragout mit Datteln, Feigen und Pflaumen,  
dazu Spätzle und Apfelkompott mit Preiselbeeren 2,5,A,C,L,O  
€ 15,20

Hirschrücken auf Schokoladen- Sauerkirschsauce  
dazu hausgemachte Krokette und Feldsalat 2,5,C,G,L,O  
€ 20,50

Gänsebraten (Brust & Keule) mit Maronen- Orangensauce  
dazu Kartoffelklöße und hausgemachter Apfelrotkohl L,O  
€ 18,30

Bretonische Lammpfanne mit Zucchini, Tomaten, Zwiebel,  
Bohnen und Bratkartoffeln o,  
€ 16,30

Mezzalune – Nudeltaschen gefüllt mit Feige und Walnuss, dazu  
warmer Ziegenkäse und Rucola - für Vegetarier geeignet – A,C,E,G,  
€ 13,00

Gemüsepfanne mit Bratkartoffeln und frisches Gemüse  
mit Raclettekäse im Ofen überbacken - für Vegetarier geeignet – G,2,  
€ 13,00

Lachsmedaillon mit Kräuterseitlinge, Cherrytomaten, Rucola  
und Tagliarini in Bärlauchsahne 2,C,D,G,L,O  
€ 17,90

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

### ***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 Sahnesauce, dazu Kroketten und Salat 2,3,A,C,G,L,O  
€ 14,90

Tessiner Schweineschnitzel mit Tomaten, Zwiebeln und Käse überbacken  
dazu Pommes frites und gemischter Salat 2,3,A,C,G,  
€ 13,90

Lammedaillons mit Feigen und Datteln in Tessiner Senfsauce  
dazu Blattspinat und überbackene Rahmkartoffeln 2,5,G,L,M,O  
€ 16,30

Pariser Pfeffersteak vom Rinderfilet, in grüner  
Pfeffersauce, dazu Pommes frites und Saisonsalate C,G,L,O,3  
€ 20,30

**Bitte teilen Sie uns mit wenn Sie Allergiker sind, da Kreuzkontaminationen möglich sein können.  
Die Allergene liegen zur Einsicht bereit.**

## ***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. € 18,40 - 250gr. € 23,20

Argentinisches Rinderfiletsteak

180gr. € 20,30 - 250gr. € 24,90

**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 € 1,50 – 2 Kugeln € 2,40 – 3 Kugeln € 3,30

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

€ 5,30

Walnussbecher mit Walnuss- und Schokoladeneis

Eierlikör und Schlagsahne 1,A,C,E,G,H

€ 5,30

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

€ 5,60

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

€ 5,60

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

€ 5,90

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 Allergenstoffe 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 € 2,70

Mirabellenwasser € 2,70

Grappa di Barolo € 2,30

Jubiläums Akvavit € 2,30