

Aus dem Suppentopf

Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons ^{3,6,11}	4,90 €
Fruchtige Tomatensuppe mit Basilikum-Sahne ^{4,11}	4,90 €
Hausgemachte Gulaschsuppe ^{4,11}	5,90 €

Vorspeisen

Gerupfter Camembert mit gebackener Ananas, Preiselbeeren, Toast und Butter ^{4,5,11}	7,80 €
Vorspeisenvariation mit hausgemachten Dips, eingelegten Oliven, Fetakäse dazu Baguette ^{2,4,7,8,}	7,80 €
Gebackener Fetakäse in Sesam-Honig-Kruste mit Salat garniert ⁴	7,80 €

Frisch aus dem Garten

Unseren großen Salatteller können Sie variieren mit

- ✓ Fetakäse, eingelegten Oliven und Zwiebelringen ⁸ 9,80 €
- ✓ Thunfisch, eingelegten Oliven und Zwiebelringen ^{4,5,8} 10,80 €
- ✓ warmem Ziegenkäse im Salbei-Speckmantel ^{3,4} 10,80 €
- ✓ Putenbruststreifen mit Curry abgestäubt ^{4,7} 11,80 €
- ✓ Hüftsteakstreifen in Kräuterbutter geschwenkt ⁴ 13,80 €

Veggie – fleischloser Genuss

Großer Rösti-Taler mit frischen Champignons
und Käse überbacken dazu Salatbeilage ^{1,4,6} 8,90 €

Hausgemachtes, pikantes Chili con Tofu
dazu Baguette ^{2,4} 10,90 €

Spinat-Tagliatelle mit Bolognese vom Wurzelgemüse
und gehobeltem Parmesan ⁴ 10,80 €

Aus dem Meer

Matjesfilet in Aalrauch geräuchert, mit Zwiebelringen und Salatgarnitur, dazu Bratkartoffeln _{2,4}	10,50 €
Heringsfilet in würzigem Sahnedipp mit Äpfeln und Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln _{2,4,6}	10,50 €
Feuriges Krabbenpfännchen Al ajillo mit Chili und Knoblauch, dazu Baguette _{2,4}	9,80 €
Rotbarschfilet Italienische-Art in Tomaten-Zitronenbutter gebraten dazu Bratkartoffeln und ein kleiner gemischter Salat _{4,9}	15,90 €

Unsere Bratkartoffeln₄ mit

3 Spiegeleier mit Bacon ₃	9,80 €
herzhafter Bauernsülze an Sauce Remoulade _{4,6,10,11}	12,70€
Leberkäse, dazu süßer Senf _{4,10,11}	12,90 €
Holzfällersteak, dazu Röstzwiebeln ₄	14,80 €
Schweinemedallions und hausgemachter Kräuterbutter ₄	16,80 €
Rumpsteak, dazu Röstzwiebeln und hausgemachter Kräuterbutter ₄	23,80 €

Dazu reichen wir einen kleinen gemischten Salat

Schnitzelparade

Schnitzel Wiener-Art ^{2,4}	12,90 €
Champignon-Rahm-Schnitzel ⁴	13,90 €
Zigeuner-Schnitzel ^{2,4,11}	13,90 €
Zwiebel-Senf-Schnitzel mit Käse überbacken ⁴	13,90 €
Schnitzel Cordon Bleu ⁴	14,90 €

Dazu wahlweise Pommes Frites, hausgemachte Krokette
oder Bratkartoffeln und ein gemischter Salat

Von unseren Stammgästen empfohlen

Toast Hawaii: Schinken und Ananas mit Käse überbacken dazu Salatbeilage ^{1,4,5,10,11}	8,90 €
Speckpfannkuchen mit gemischtem Salat ³	9,80 €
Toast Feinschmecker: Schweinefiletstreifen mit Zwiebeln, frischen Champignons und Sauce Bèarnaise, dazu Salatbeilage ^{2,4}	10,80 €
Steakteller: Rind, Schwein, Geflügel sowie ein Grillwürstchen mit hausgemachter Kräuterbutter, Bratkartoffeln, dazu ein gemischter Salat ^{2,4,5,10}	21,90 €

Für unsere kleinen Gäste

Nudeln mit Tomatensauce ⁴	6,50 €
Kinderschnitzel mit Pommes Frites und Salat ⁴	6,90 €
Hausgemachte Hähnchen Nuggets mit Pommes Frites und Salat ⁴	6,90 €

Was Süßes zum Schluss

Apfelpfannkuchen mit Zimt und Zucker	5,80 €
Kaiserschmarrn mit Rosinen, Mandeln und Preiselbeeren	7,90 €
Hausgemachte Zabaione vom Spätburgunder an Ingwer-Zitrone Parfait	6,90 €

Extra Beilagen

Kleiner gemischter Salatteller	4,80 €
Bratkartoffeln ^{2,4}	3,50 €
Pommes Frites ⁴	2,80 €
Hausgemachte Kroketten ⁴	2,80 €
Nudeln ⁴	2,80 €
Frische Champignons	2,80 €
Ketchup, Mayonnaise ^{1,2,4,5}	0,50 €
Hausgemachte Kräuterbutter ⁴	1,00 €
Sauce Bèarnaise ^{2,4,5}	2,80 €
Champignon-Rahm-Sauce ⁴	2,80 €

Legende der Zusatzstoffe

1 Farbstoff

2 Konservierungsstoffe

3 Nitritpökelsalz

4 Nitrat

5 Antioxidationsmittel

6 Geschmacksverstärker geschwefelt

7 geschwefelt

8 geschwärzt

9 gewachst

10 mit Phosphat

11 mit Süßungsmittel

Aus dem Suppentopf

Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons ^{3,6,11}	4,90 €
Fruchtige Tomatensuppe mit Basilikum-Sahne ^{4,11}	4,90 €
Hausgemachte Gulaschsuppe ^{4,11}	5,90 €

Vorspeisen

Gerupfter Camembert mit gebackener Ananas, Preiselbeeren, Toast und Butter ^{4,5,11}	7,80 €
Vorspeisenvariation mit hausgemachten Dips, eingelegten Oliven, Fetakäse dazu Baguette ^{2,4,7,8,}	7,80 €
Gebackener Fetakäse in Sesam-Honig-Kruste mit Salat garniert ⁴	7,80 €

Frisch aus dem Garten

Unseren großen Salatteller können Sie variieren mit

- ✓ Fetakäse, eingelegten Oliven und Zwiebelringen ⁸ 9,80 €
- ✓ Thunfisch, eingelegten Oliven und Zwiebelringen ^{4,5,8} 10,80 €
- ✓ warmem Ziegenkäse im Salbei-Speckmantel ^{3,4} 10,80 €
- ✓ Putenbruststreifen mit Curry abgestäubt ^{4,7} 11,80 €
- ✓ Hüftsteakstreifen in Kräuterbutter geschwenkt ⁴ 13,80 €

Veggie – fleischloser Genuss

Großer Rösti-Taler mit frischen Champignons
und Käse überbacken dazu Salatbeilage ^{1,4,6} 8,90 €

Hausgemachtes, pikantes Chili con Tofu
dazu Baguette ^{2,4} 10,90 €

Spinat-Tagliatelle mit Bolognese vom Wurzelgemüse
und gehobeltem Parmesan ⁴ 10,80 €

Aus dem Meer

Matjesfilet in Aalrauch geräuchert, mit Zwiebelringen und Salatgarnitur, dazu Bratkartoffeln _{2,4}	10,50 €
Heringsfilet in würzigem Sahnedipp mit Äpfeln und Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln _{2,4,6}	10,50 €
Feuriges Krabbenpfännchen Al ajillo mit Chili und Knoblauch, dazu Baguette _{2,4}	9,80 €
Rotbarschfilet Italienische-Art in Tomaten-Zitronenbutter gebraten dazu Bratkartoffeln und ein kleiner gemischter Salat _{4,9}	15,90 €

Unsere Bratkartoffeln₄ mit

3 Spiegeleier mit Bacon ₃	9,80 €
herzhafter Bauernsülze an Sauce Remoulade _{4,6,10,11}	12,70€
Leberkäse, dazu süßer Senf _{4,10,11}	12,90 €
Holzfällersteak, dazu Röstzwiebeln ₄	14,80 €
Schweinemedallions und hausgemachter Kräuterbutter ₄	16,80 €
Rumpsteak, dazu Röstzwiebeln und hausgemachter Kräuterbutter ₄	23,80 €

Dazu reichen wir einen kleinen gemischten Salat

Schnitzelparade

Schnitzel Wiener-Art ^{2,4}	12,90 €
Champignon-Rahm-Schnitzel ⁴	13,90 €
Zigeuner-Schnitzel ^{2,4,11}	13,90 €
Zwiebel-Senf-Schnitzel mit Käse überbacken ⁴	13,90 €
Schnitzel Cordon Bleu ⁴	14,90 €

Dazu wahlweise Pommes Frites, hausgemachte Krokette
oder Bratkartoffeln und ein gemischter Salat

Von unseren Stammgästen empfohlen

Toast Hawaii: Schinken und Ananas mit Käse überbacken dazu Salatbeilage ^{1,4,5,10,11}	8,90 €
Speckpfannkuchen mit gemischtem Salat ³	9,80 €
Toast Feinschmecker: Schweinefiletstreifen mit Zwiebeln, frischen Champignons und Sauce Bèarnaise, dazu Salatbeilage ^{2,4}	10,80 €
Steakteller: Rind, Schwein, Geflügel sowie ein Grillwürstchen mit hausgemachter Kräuterbutter, Bratkartoffeln, dazu ein gemischter Salat ^{2,4,5,10}	21,90 €

Für unsere kleinen Gäste

Nudeln mit Tomatensauce ⁴	6,50 €
Kinderschnitzel mit Pommes Frites und Salat ⁴	6,90 €
Hausgemachte Hähnchen Nuggets mit Pommes Frites und Salat ⁴	6,90 €

Was Süßes zum Schluss

Apfelpfannkuchen mit Zimt und Zucker	5,80 €
Kaiserschmarrn mit Rosinen, Mandeln und Preiselbeeren	7,90 €
Hausgemachte Zabaione vom Spätburgunder an Ingwer-Zitrone Parfait	6,90 €

Extra Beilagen

Kleiner gemischter Salatteller	4,80 €
Bratkartoffeln ^{2,4}	3,50 €
Pommes Frites ⁴	2,80 €
Hausgemachte Kroketten ⁴	2,80 €
Nudeln ⁴	2,80 €
Frische Champignons	2,80 €
Ketchup, Mayonnaise ^{1,2,4,5}	0,50 €
Hausgemachte Kräuterbutter ⁴	1,00 €
Sauce Bèarnaise ^{2,4,5}	2,80 €
Champignon-Rahm-Sauce ⁴	2,80 €

Legende der Zusatzstoffe

1 Farbstoff

2 Konservierungsstoffe

3 Nitritpökelsalz

4 Nitrat

5 Antioxidationsmittel

6 Geschmacksverstärker geschwefelt

7 geschwefelt

8 geschwärzt

9 gewachst

10 mit Phosphat

11 mit Süßungsmittel

Aus dem Suppentopf

Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons ^{3,6,11}	4,90 €
Fruchtige Tomatensuppe mit Basilikum-Sahne ^{4,11}	4,90 €
Hausgemachte Gulaschsuppe ^{4,11}	5,90 €

Vorspeisen

Gerupfter Camembert mit gebackener Ananas, Preiselbeeren, Toast und Butter ^{4,5,11}	7,80 €
Vorspeisenvariation mit hausgemachten Dips, eingelegten Oliven, Fetakäse dazu Baguette ^{2,4,7,8,}	7,80 €
Gebackener Fetakäse in Sesam-Honig-Kruste mit Salat garniert ⁴	7,80 €

Frisch aus dem Garten

Unseren großen Salatteller können Sie variieren mit

- ✓ Fetakäse, eingelegten Oliven und Zwiebelringen ⁸ 9,80 €
- ✓ Thunfisch, eingelegten Oliven und Zwiebelringen ^{4,5,8} 10,80 €
- ✓ warmem Ziegenkäse im Salbei-Speckmantel ^{3,4} 10,80 €
- ✓ Putenbruststreifen mit Curry abgestäubt ^{4,7} 11,80 €
- ✓ Hüftsteakstreifen in Kräuterbutter geschwenkt ⁴ 13,80 €

Veggie – fleischloser Genuss

Großer Rösti-Taler mit frischen Champignons
und Käse überbacken dazu Salatbeilage ^{1,4,6} 8,90 €

Hausgemachtes, pikantes Chili con Tofu
dazu Baguette ^{2,4} 10,90 €

Spinat-Tagliatelle mit Bolognese vom Wurzelgemüse
und gehobeltem Parmesan ⁴ 10,80 €

Aus dem Meer

Matjesfilet in Aalrauch geräuchert, mit Zwiebelringen und Salatgarnitur, dazu Bratkartoffeln _{2,4}	10,50 €
Heringsfilet in würzigem Sahnedipp mit Äpfeln und Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln _{2,4,6}	10,50 €
Feuriges Krabbenpfännchen Al ajillo mit Chili und Knoblauch, dazu Baguette _{2,4}	9,80 €
Rotbarschfilet Italienische-Art in Tomaten-Zitronenbutter gebraten dazu Bratkartoffeln und ein kleiner gemischter Salat _{4,9}	15,90 €

Unsere Bratkartoffeln₄ mit

3 Spiegeleier mit Bacon ₃	9,80 €
herzhafter Bauernsülze an Sauce Remoulade _{4,6,10,11}	12,70€
Leberkäse, dazu süßer Senf _{4,10,11}	12,90 €
Holzfällersteak, dazu Röstzwiebeln ₄	14,80 €
Schweinemedallions und hausgemachter Kräuterbutter ₄	16,80 €
Rumpsteak, dazu Röstzwiebeln und hausgemachter Kräuterbutter ₄	23,80 €

Dazu reichen wir einen kleinen gemischten Salat

Schnitzelparade

Schnitzel Wiener-Art ^{2,4}	12,90 €
Champignon-Rahm-Schnitzel ⁴	13,90 €
Zigeuner-Schnitzel ^{2,4,11}	13,90 €
Zwiebel-Senf-Schnitzel mit Käse überbacken ⁴	13,90 €
Schnitzel Cordon Bleu ⁴	14,90 €

Dazu wahlweise Pommes Frites, hausgemachte Krokette
oder Bratkartoffeln und ein gemischter Salat

Von unseren Stammgästen empfohlen

Toast Hawaii: Schinken und Ananas mit Käse überbacken dazu Salatbeilage ^{1,4,5,10,11}	8,90 €
Speckpfannkuchen mit gemischtem Salat ³	9,80 €
Toast Feinschmecker: Schweinefiletstreifen mit Zwiebeln, frischen Champignons und Sauce Bèarnaise, dazu Salatbeilage ^{2,4}	10,80 €
Steakteller: Rind, Schwein, Geflügel sowie ein Grillwürstchen mit hausgemachter Kräuterbutter, Bratkartoffeln, dazu ein gemischter Salat ^{2,4,5,10}	21,90 €

Für unsere kleinen Gäste

Nudeln mit Tomatensauce ⁴	6,50 €
Kinderschnitzel mit Pommes Frites und Salat ⁴	6,90 €
Hausgemachte Hähnchen Nuggets mit Pommes Frites und Salat ⁴	6,90 €

Was Süßes zum Schluss

Apfelpfannkuchen mit Zimt und Zucker	5,80 €
Kaiserschmarrn mit Rosinen, Mandeln und Preiselbeeren	7,90 €
Hausgemachte Zabaione vom Spätburgunder an Ingwer-Zitrone Parfait	6,90 €

Extra Beilagen

Kleiner gemischter Salatteller	4,80 €
Bratkartoffeln ^{2,4}	3,50 €
Pommes Frites ⁴	2,80 €
Hausgemachte Kroketten ⁴	2,80 €
Nudeln ⁴	2,80 €
Frische Champignons	2,80 €
Ketchup, Mayonnaise ^{1,2,4,5}	0,50 €
Hausgemachte Kräuterbutter ⁴	1,00 €
Sauce Bèarnaise ^{2,4,5}	2,80 €
Champignon-Rahm-Sauce ⁴	2,80 €

Legende der Zusatzstoffe

1 Farbstoff

2 Konservierungsstoffe

3 Nitritpökelsalz

4 Nitrat

5 Antioxidationsmittel

6 Geschmacksverstärker geschwefelt

7 geschwefelt

8 geschwärzt

9 gewachst

10 mit Phosphat

11 mit Süßungsmittel

Aus dem Suppentopf

Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons ^{3,6,11}	4,90 €
Fruchtige Tomatensuppe mit Basilikum-Sahne ^{4,11}	4,90 €
Hausgemachte Gulaschsuppe ^{4,11}	5,90 €

Vorspeisen

Gerupfter Camembert mit gebackener Ananas, Preiselbeeren, Toast und Butter ^{4,5,11}	7,80 €
Vorspeisenvariation mit hausgemachten Dips, eingelegten Oliven, Fetakäse dazu Baguette ^{2,4,7,8,}	7,80 €
Gebackener Fetakäse in Sesam-Honig-Kruste mit Salat garniert ⁴	7,80 €

Frisch aus dem Garten

Unseren großen Salatteller können Sie variieren mit

- ✓ Fetakäse, eingelegten Oliven und Zwiebelringen ⁸ 9,80 €
- ✓ Thunfisch, eingelegten Oliven und Zwiebelringen ^{4,5,8} 10,80 €
- ✓ warmem Ziegenkäse im Salbei-Speckmantel ^{3,4} 10,80 €
- ✓ Putenbruststreifen mit Curry abgestäubt ^{4,7} 11,80 €
- ✓ Hüftsteakstreifen in Kräuterbutter geschwenkt ⁴ 13,80 €

Veggie – fleischloser Genuss

Großer Rösti-Taler mit frischen Champignons
und Käse überbacken dazu Salatbeilage ^{1,4,6} 8,90 €

Hausgemachtes, pikantes Chili con Tofu
dazu Baguette ^{2,4} 10,90 €

Spinat-Tagliatelle mit Bolognese vom Wurzelgemüse
und gehobeltem Parmesan ⁴ 10,80 €

Aus dem Meer

Matjesfilet in Aalrauch geräuchert, mit Zwiebelringen und Salatgarnitur, dazu Bratkartoffeln _{2,4}	10,50 €
Heringsfilet in würzigem Sahnedipp mit Äpfeln und Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln _{2,4,6}	10,50 €
Feuriges Krabbenpfännchen Al ajillo mit Chili und Knoblauch, dazu Baguette _{2,4}	9,80 €
Rotbarschfilet Italienische-Art in Tomaten-Zitronenbutter gebraten dazu Bratkartoffeln und ein kleiner gemischter Salat _{4,9}	15,90 €

Unsere Bratkartoffeln₄ mit

3 Spiegeleier mit Bacon ₃	9,80 €
herzhafter Bauernsülze an Sauce Remoulade _{4,6,10,11}	12,70€
Leberkäse, dazu süßer Senf _{4,10,11}	12,90 €
Holzfällersteak, dazu Röstzwiebeln ₄	14,80 €
Schweinemedallions und hausgemachter Kräuterbutter ₄	16,80 €
Rumpsteak, dazu Röstzwiebeln und hausgemachter Kräuterbutter ₄	23,80 €

Dazu reichen wir einen kleinen gemischten Salat

Schnitzelparade

Schnitzel Wiener-Art ^{2,4}	12,90 €
Champignon-Rahm-Schnitzel ⁴	13,90 €
Zigeuner-Schnitzel ^{2,4,11}	13,90 €
Zwiebel-Senf-Schnitzel mit Käse überbacken ⁴	13,90 €
Schnitzel Cordon Bleu ⁴	14,90 €

Dazu wahlweise Pommes Frites, hausgemachte Krokette
oder Bratkartoffeln und ein gemischter Salat

Von unseren Stammgästen empfohlen

Toast Hawaii: Schinken und Ananas mit Käse überbacken dazu Salatbeilage ^{1,4,5,10,11}	8,90 €
Speckpfannkuchen mit gemischtem Salat ³	9,80 €
Toast Feinschmecker: Schweinefiletstreifen mit Zwiebeln, frischen Champignons und Sauce Bèarnaise, dazu Salatbeilage ^{2,4}	10,80 €
Steakteller: Rind, Schwein, Geflügel sowie ein Grillwürstchen mit hausgemachter Kräuterbutter, Bratkartoffeln, dazu ein gemischter Salat ^{2,4,5,10}	21,90 €

Für unsere kleinen Gäste

Nudeln mit Tomatensauce ⁴	6,50 €
Kinderschnitzel mit Pommes Frites und Salat ⁴	6,90 €
Hausgemachte Hähnchen Nuggets mit Pommes Frites und Salat ⁴	6,90 €

Was Süßes zum Schluss

Apfelpfannkuchen mit Zimt und Zucker	5,80 €
Kaiserschmarrn mit Rosinen, Mandeln und Preiselbeeren	7,90 €
Hausgemachte Zabaione vom Spätburgunder an Ingwer-Zitrone Parfait	6,90 €

Extra Beilagen

Kleiner gemischter Salatteller	4,80 €
Bratkartoffeln ^{2,4}	3,50 €
Pommes Frites ⁴	2,80 €
Hausgemachte Kroketten ⁴	2,80 €
Nudeln ⁴	2,80 €
Frische Champignons	2,80 €
Ketchup, Mayonnaise ^{1,2,4,5}	0,50 €
Hausgemachte Kräuterbutter ⁴	1,00 €
Sauce Bèarnaise ^{2,4,5}	2,80 €
Champignon-Rahm-Sauce ⁴	2,80 €

Legende der Zusatzstoffe

1 Farbstoff

2 Konservierungsstoffe

3 Nitritpökelsalz

4 Nitrat

5 Antioxidationsmittel

6 Geschmacksverstärker geschwefelt

7 geschwefelt

8 geschwärzt

9 gewachst

10 mit Phosphat

11 mit Süßungsmittel

Aus dem Suppentopf

Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons ^{3,6,11}	4,90 €
Fruchtige Tomatensuppe mit Basilikum-Sahne ^{4,11}	4,90 €
Hausgemachte Gulaschsuppe ^{4,11}	5,90 €

Vorspeisen

Gerupfter Camembert mit gebackener Ananas, Preiselbeeren, Toast und Butter ^{4,5,11}	7,80 €
Vorspeisenvariation mit hausgemachten Dips, eingelegten Oliven, Fetakäse dazu Baguette ^{2,4,7,8,}	7,80 €
Gebackener Fetakäse in Sesam-Honig-Kruste mit Salat garniert ⁴	7,80 €

Frisch aus dem Garten

Unseren großen Salatteller können Sie variieren mit

- ✓ Fetakäse, eingelegten Oliven und Zwiebelringen ⁸ 9,80 €
- ✓ Thunfisch, eingelegten Oliven und Zwiebelringen ^{4,5,8} 10,80 €
- ✓ warmem Ziegenkäse im Salbei-Speckmantel ^{3,4} 10,80 €
- ✓ Putenbruststreifen mit Curry abgestäubt ^{4,7} 11,80 €
- ✓ Hüftsteakstreifen in Kräuterbutter geschwenkt ⁴ 13,80 €

Veggie – fleischloser Genuss

Großer Rösti-Taler mit frischen Champignons
und Käse überbacken dazu Salatbeilage ^{1,4,6} 8,90 €

Hausgemachtes, pikantes Chili con Tofu
dazu Baguette ^{2,4} 10,90 €

Spinat-Tagliatelle mit Bolognese vom Wurzelgemüse
und gehobeltem Parmesan ⁴ 10,80 €

Aus dem Meer

Matjesfilet in Aalrauch geräuchert, mit Zwiebelringen und Salatgarnitur, dazu Bratkartoffeln _{2,4}	10,50 €
Heringsfilet in würzigem Sahnedipp mit Äpfeln und Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln _{2,4,6}	10,50 €
Feuriges Krabbenpfännchen Al ajillo mit Chili und Knoblauch, dazu Baguette _{2,4}	9,80 €
Rotbarschfilet Italienische-Art in Tomaten-Zitronenbutter gebraten dazu Bratkartoffeln und ein kleiner gemischter Salat _{4,9}	15,90 €

Unsere Bratkartoffeln₄ mit

3 Spiegeleier mit Bacon ₃	9,80 €
herzhafter Bauernsülze an Sauce Remoulade _{4,6,10,11}	12,70€
Leberkäse, dazu süßer Senf _{4,10,11}	12,90 €
Holzfällersteak, dazu Röstzwiebeln ₄	14,80 €
Schweinemedallions und hausgemachter Kräuterbutter ₄	16,80 €
Rumpsteak, dazu Röstzwiebeln und hausgemachter Kräuterbutter ₄	23,80 €

Dazu reichen wir einen kleinen gemischten Salat

Schnitzelparade

Schnitzel Wiener-Art ^{2,4}	12,90 €
Champignon-Rahm-Schnitzel ⁴	13,90 €
Zigeuner-Schnitzel ^{2,4,11}	13,90 €
Zwiebel-Senf-Schnitzel mit Käse überbacken ⁴	13,90 €
Schnitzel Cordon Bleu ⁴	14,90 €

Dazu wahlweise Pommes Frites, hausgemachte Krokette
oder Bratkartoffeln und ein gemischter Salat

Von unseren Stammgästen empfohlen

Toast Hawaii: Schinken und Ananas mit Käse überbacken dazu Salatbeilage ^{1,4,5,10,11}	8,90 €
Speckpfannkuchen mit gemischtem Salat ³	9,80 €
Toast Feinschmecker: Schweinefiletstreifen mit Zwiebeln, frischen Champignons und Sauce Bèarnaise, dazu Salatbeilage ^{2,4}	10,80 €
Steakteller: Rind, Schwein, Geflügel sowie ein Grillwürstchen mit hausgemachter Kräuterbutter, Bratkartoffeln, dazu ein gemischter Salat ^{2,4,5,10}	21,90 €

Für unsere kleinen Gäste

Nudeln mit Tomatensauce ⁴	6,50 €
Kinderschnitzel mit Pommes Frites und Salat ⁴	6,90 €
Hausgemachte Hähnchen Nuggets mit Pommes Frites und Salat ⁴	6,90 €

Was Süßes zum Schluss

Apfelpfannkuchen mit Zimt und Zucker	5,80 €
Kaiserschmarrn mit Rosinen, Mandeln und Preiselbeeren	7,90 €
Hausgemachte Zabaione vom Spätburgunder an Ingwer-Zitrone Parfait	6,90 €

Extra Beilagen

Kleiner gemischter Salatteller	4,80 €
Bratkartoffeln ^{2,4}	3,50 €
Pommes Frites ⁴	2,80 €
Hausgemachte Kroketten ⁴	2,80 €
Nudeln ⁴	2,80 €
Frische Champignons	2,80 €
Ketchup, Mayonnaise ^{1,2,4,5}	0,50 €
Hausgemachte Kräuterbutter ⁴	1,00 €
Sauce Bèarnaise ^{2,4,5}	2,80 €
Champignon-Rahm-Sauce ⁴	2,80 €

Legende der Zusatzstoffe

1 Farbstoff

2 Konservierungsstoffe

3 Nitritpökelsalz

4 Nitrat

5 Antioxidationsmittel

6 Geschmacksverstärker geschwefelt

7 geschwefelt

8 geschwärzt

9 gewachst

10 mit Phosphat

11 mit Süßungsmittel

Aus dem Suppentopf

Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons ^{3,6,11}	4,90 €
Fruchtige Tomatensuppe mit Basilikum-Sahne ^{4,11}	4,90 €
Hausgemachte Gulaschsuppe ^{4,11}	5,90 €

Vorspeisen

Gerupfter Camembert mit gebackener Ananas, Preiselbeeren, Toast und Butter ^{4,5,11}	7,80 €
Vorspeisenvariation mit hausgemachten Dips, eingelegten Oliven, Fetakäse dazu Baguette ^{2,4,7,8,}	7,80 €
Gebackener Fetakäse in Sesam-Honig-Kruste mit Salat garniert ⁴	7,80 €

Frisch aus dem Garten

Unseren großen Salatteller können Sie variieren mit

- ✓ Fetakäse, eingelegten Oliven und Zwiebelringen ⁸ 9,80 €
- ✓ Thunfisch, eingelegten Oliven und Zwiebelringen ^{4,5,8} 10,80 €
- ✓ warmem Ziegenkäse im Salbei-Speckmantel ^{3,4} 10,80 €
- ✓ Putenbruststreifen mit Curry abgestäubt ^{4,7} 11,80 €
- ✓ Hüftsteakstreifen in Kräuterbutter geschwenkt ⁴ 13,80 €

Veggie – fleischloser Genuss

Großer Rösti-Taler mit frischen Champignons
und Käse überbacken dazu Salatbeilage ^{1,4,6} 8,90 €

Hausgemachtes, pikantes Chili con Tofu
dazu Baguette ^{2,4} 10,90 €

Spinat-Tagliatelle mit Bolognese vom Wurzelgemüse
und gehobeltem Parmesan ⁴ 10,80 €

Aus dem Meer

Matjesfilet in Aalrauch geräuchert, mit Zwiebelringen und Salatgarnitur, dazu Bratkartoffeln _{2,4}	10,50 €
Heringsfilet in würzigem Sahnedipp mit Äpfeln und Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln _{2,4,6}	10,50 €
Feuriges Krabbenpfännchen Al ajillo mit Chili und Knoblauch, dazu Baguette _{2,4}	9,80 €
Rotbarschfilet Italienische-Art in Tomaten-Zitronenbutter gebraten dazu Bratkartoffeln und ein kleiner gemischter Salat _{4,9}	15,90 €

Unsere Bratkartoffeln₄ mit

3 Spiegeleier mit Bacon ₃	9,80 €
herzhafter Bauernsülze an Sauce Remoulade _{4,6,10,11}	12,70€
Leberkäse, dazu süßer Senf _{4,10,11}	12,90 €
Holzfällersteak, dazu Röstzwiebeln ₄	14,80 €
Schweinemedallions und hausgemachter Kräuterbutter ₄	16,80 €
Rumpsteak, dazu Röstzwiebeln und hausgemachter Kräuterbutter ₄	23,80 €

Dazu reichen wir einen kleinen gemischten Salat

Schnitzelparade

Schnitzel Wiener-Art ^{2,4}	12,90 €
Champignon-Rahm-Schnitzel ⁴	13,90 €
Zigeuner-Schnitzel ^{2,4,11}	13,90 €
Zwiebel-Senf-Schnitzel mit Käse überbacken ⁴	13,90 €
Schnitzel Cordon Bleu ⁴	14,90 €

Dazu wahlweise Pommes Frites, hausgemachte Krokette
oder Bratkartoffeln und ein gemischter Salat

Von unseren Stammgästen empfohlen

Toast Hawaii: Schinken und Ananas mit Käse überbacken dazu Salatbeilage ^{1,4,5,10,11}	8,90 €
Speckpfannkuchen mit gemischtem Salat ³	9,80 €
Toast Feinschmecker: Schweinefiletstreifen mit Zwiebeln, frischen Champignons und Sauce Bèarnaise, dazu Salatbeilage ^{2,4}	10,80 €
Steakteller: Rind, Schwein, Geflügel sowie ein Grillwürstchen mit hausgemachter Kräuterbutter, Bratkartoffeln, dazu ein gemischter Salat ^{2,4,5,10}	21,90 €

Für unsere kleinen Gäste

Nudeln mit Tomatensauce ⁴	6,50 €
Kinderschnitzel mit Pommes Frites und Salat ⁴	6,90 €
Hausgemachte Hähnchen Nuggets mit Pommes Frites und Salat ⁴	6,90 €

Was Süßes zum Schluss

Apfelpfannkuchen mit Zimt und Zucker	5,80 €
Kaiserschmarrn mit Rosinen, Mandeln und Preiselbeeren	7,90 €
Hausgemachte Zabaione vom Spätburgunder an Ingwer-Zitrone Parfait	6,90 €

Extra Beilagen

Kleiner gemischter Salatteller	4,80 €
Bratkartoffeln ^{2,4}	3,50 €
Pommes Frites ⁴	2,80 €
Hausgemachte Kroketten ⁴	2,80 €
Nudeln ⁴	2,80 €
Frische Champignons	2,80 €
Ketchup, Mayonnaise ^{1,2,4,5}	0,50 €
Hausgemachte Kräuterbutter ⁴	1,00 €
Sauce Bèarnaise ^{2,4,5}	2,80 €
Champignon-Rahm-Sauce ⁴	2,80 €

Legende der Zusatzstoffe

1 Farbstoff

2 Konservierungsstoffe

3 Nitritpökelsalz

4 Nitrat

5 Antioxidationsmittel

6 Geschmacksverstärker geschwefelt

7 geschwefelt

8 geschwärzt

9 gewachst

10 mit Phosphat

11 mit Süßungsmittel