

SPEISEKARTE



Suppen

Tomatencremesuppe

mit Sahnehaube G

€ 4,90

Rinderkraftbrühe

mit Nudeln und Gemüsejulienne A; C; G; K

€ 4,80

Vorspeisen und kleine Gerichte

Hirtenkäse

in Olivenöl mit Paprika, Peperoni, Oliven und
Zwiebeln gebacken, dazu Baguette 3; A; G

€ 7,50

Hausgebeizter Orangenlachs

an Honig-Senf-Dillsauce mit Kartoffelrösti
und Salatgarnitur D; G; L

€ 7,80

Carpaccio vom Roastbeef

an Feldsalat mit Balsamicocreme und Parmesan,
dazu ofenfrisches Baguette 1; 2; 3; A; G; N

€ 9,50

Salate

Feldsalat

Feldsalat mit Speck und Croutons
an hausgemachter Essig-Öl-Vinaigrette 2; 3; A

€ 7,80

Salat nach „Art des Hauses“

frische Blattsalate mit Gurke und Tomaten,
mit Sherry-Essig-Schmand-Dressing, gebratenen
Putenbruststreifen, dazu frisches Knoblauchbaguette A; G

€ 11,90

Salatteller „Nizza“

frische Blattsalate mit Gurke und Tomaten,
Thunfisch und Ei, dazu frisches Knoblauchbaguette A; C; D; G

€ 11,20

„Schlemmersalat“

bunter Salat mit Balsamico- Honig- Dressing,
Ei, Streifen vom Rumpsteak und frisch
gebratenen Champignons 1; 5; C; N

€ 14,90

Kleiner gemischter Salat G

€ 3,80

Großer gemischter Salat G

€ 6,90

Fleischgerichte

Wiener Schnitzel

vom Kalb, mit Zitrone, Kapern, Sardellen und Salat A; C; D; G € 18,30

Champignonschnitzel

paniert, vom Schwein, mit Champignonrahmsauce
frischen Champignons und Salat A; C; G; K € 15,20

Hessisches Schmandschnitzel

paniert, vom Schwein, mit Schmandsauce,
Speck und Zwiebeln und Salat 2; 3; A; C; G € 15,20

Schnitzel „Walliser Art“

paniert, vom Schwein, mit Camembert
und Preiselbeeren überbacken, dazu Salat A; C; G € 15,20

Pfefferschnitzel

Schweineschnitzel paniert mit Pfeffer-
rahmsauce und Salat A; C; G; K € 15,10

Geschmorte Ochsenbäckchen

zart gegart, in eigener Sauce
dazu rustikales Mixgemüse κ € 18,90

Putensteaks

an einer fruchtigen Currysauce und einem kleinen Salat E; G; K € 17,30

Rinderbraten „Landhaus Meister“

zarter Rinderbraten an einer kräftigen Spätburgundersauce
und Erbsen-Möhren-Gemüse κ € 17,50

Kalbstafelspitz

mit Meerrettichsauce und Gemüsejulienne 3; N € 18,90

Rinderroulade „Hausfrauen Art“

zart geschmort, mit Speck, Zwiebeln und Gurke gefüllt,
dazu hausgemachtes Apfelrotkraut 2; 3; K € 18,90

Rumpsteak

mit Pfefferrahmsauce G; K € 24,90

Rumpsteak

und hausgemachter Kräuterbutter G € 24,90

wahlweise können Sie als Beilage dazu wählen:

Pommes Frites, hausgemachte Bratkartoffeln, Rösti, Kroketten A,
Petersilienkartoffeln G, Basmatireis, Kartoffelpüree G oder Spätzle A; C

Fischgerichte

Gebratener Zander

*mit Kräuterbutter auf Rahmwirsing,
dazu Petersilienkartoffeln A; G; H*

€ 18,90

Lachsfilet

*gebraten, an einer Dill-Rahmsauce
mit Wildreis G*

€ 18,40

Hausspezialitäten

Kalbsleber

*mit Zwiebelsauce und hausgemachtem Kartoffelpüree
dazu ein kleiner Schmandsalat G; K*

€ 15,90

„Ahle Worscht“

*½ alte Wurst von der Fleischerei Schomberg,
mit Brot und Butter A; G*

€ 9,90

Schweinskopfsülze

mit Salatgarnitur, Kräutercreme und Bratkartoffeln 2; 3; C; G

€ 11,90

„Keglertoast“

*2 kleine Schnitzel vom Schweinerücken auf Toast,
mit Champignonrahmsauce und Salatgarnitur A; C; G; K*

€ 11,90

Roastbeef

*kalt aufgeschnitten, mit Bratkartoffeln
und hausgemachter Remoulade C; D; G*

€ 11,30

Geschmorte Gänsebrust

*mit Rotkohl, Kartoffelkloß und
Feld- und Selleriesalat 3; G; K*

€ 22,90

Vegetarische Gerichte

Süßkartoffelpfanne (Vegan)

*mit Süßkartoffeln, Broccoli, Paprika, kleinen Maiskolben,
Ananas und Kokossoße L*

€ 12,70

Süßkartoffelgnocchi

an einer Bärlauchrahmsauce mit frischen Champignons C; G

€ 12,50

Käsespätzle

*hausgemachte Spätzle mit würzigem Bergkäse
in der Pfanne geschwenkt, dazu Röstzwiebel
und ein kleiner Salat A; C; G*

€ 12,50

Dessert

Heiß und Kalt

*eine Kugel Cappuccinoeis mit einer Tasse
Espresso oder Cappuccino 1; G*

€ 4,20

Warmer Apfelstrudel

mit Vanilleeis und Sahne A; C; G; H

€ 6,70

Nussparfait

*hausgemachtes Nussparfait mit Caramelsauce
an Zimtzwetschgen und Sahne*

€ 6,90

Unsere Eisbecher finden Sie auf der Eiskarte