

# Suppen

## **Zwiebelsuppe**

*mit Chesterstange* A; C; K

€ 5,50

## **Rinderkraftbrühe**

*mit Gemüse und Eierstich* c; K

€ 5,50

## **Pastinakencremesuppe**

*mit Sahne und Petersilienöl* G

€ 5,50

# Vorspeisen und kleine Gerichte

## **Hirtenkäse**

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

€ 8,50

## **Orangeräucherlachs**

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

€ 9,50

## **Garnelen und Miesmuscheln**

*Garnelen und Miesmuschelfleisch in einer leichten  
Hummersauce gebacken, dazu Baguette* 1; 4; A; B; G; P

€ 11,50

## **Rindercarpaccio**

*mariniert, an Salatbouquet mit frisch geriebenem Parmesan  
und ofenfrischem Baguette* A; G

€ 11,30

## **Mediterranes Duo**

*Aubergine mit Tomatensugo und Parmesan gratiniert,  
gegrillte Paprika, dazu ein Kräuterdip und  
ofenfrisches Baguette* A; G

€ 9,50

## **Zartes Kalbsragout**

*mit marinierter Birne in Feigensenfsauce,  
gratiniert mit Sauce Hollandaise und Parmesan,  
dazu ofenfrisches Baguette* 2; 3; A; C; G; L; N

€ 11,30

# Salate

## **Rucolasalat**

*mit gebratenem Wolfsbarsch und Räucherlachs  
an hausgemachter Essig-Öl-Vinaigrette <sup>D</sup>*

€ 15,50

## **Rucolasalat**

*mit frisch geriebenem Parmesan,  
Kirschtomaten und Brotchips <sup>A; G</sup>*

€ 11,90

## **Salat nach „Art des Hauses“**

*frische Blattsalate mit Gurke und Tomaten,  
Sherry-Essig-Schmand-Dressing, gebratenen  
Hähnchenbruststreifen und dazu frisches Knoblauchbaguette <sup>A; G</sup>*

€ 14,50

## **Salatteller „Nizza“**

*frische Blattsalate mit Gurke und Tomaten,  
Thunfisch und Ei, dazu frisches Knoblauchbaguette <sup>A; C; D; G</sup>*

€ 12,80

## **„Schlemmersalat“**

*bunter Salat mit Balsamico- Honig- Dressing,  
Ei, Streifen vom Rumpsteak und frisch  
gebratenen Champignons, dazu frisches Baguette <sup>1; 5; A; C; N</sup>*

€ 16,50

## **Kleiner gemischter Salat <sup>G</sup>**

€ 4,20

## **Großer gemischter Salat <sup>G</sup>**

€ 7,80

# *Fleischgerichte*

## **Schweinefiletmedaillons**

*im Speckmantel auf würziger Käserahmsauce G; K*

€ 21,40

## **Wiener Schnitzel**

*vom Kalb, mit Zitrone, Kapern, Sardellen und Salat A; C; D; G*

€ 20,50

## **Champignonschnitzel**

*paniert, vom Schwein, mit Waldpilzsauce*

*frischen Champignons und Salat A; C; G; K*

€ 17,50

## **Hessisches Schmandschnitzel**

*paniert, vom Schwein, mit Schmandsauce,*

*Speck und Zwiebeln und Salat 2; 3; A; C; G*

€ 17,50

## **Schnitzel „Walliser Art“**

*paniert, vom Schwein, mit Camembert*

*und Preiselbeeren überbacken, dazu Salat A; C; G*

€ 17,50

## **Pfefferschnitzel**

*Schweineschnitzel, paniert, mit Pfeffer-*

*rahmsauce und Salat A; C; G; K*

€ 17,30

## **Geschmorte Ochsenbäckchen**

*zart gegart, in eigener Sauce*

*dazu buntes Marktgemüse G; K*

€ 22,50

## **„Landhausteller“**

*ein Schweinefiletmedaillon, Hähnchenbrust,*

*Rumpsteak und gebackener Bacon, mit hausgemachter*

*Kräuterbutter und grünen Speckbohnen 3; 5; G*

€ 22,90

## **Kalbsrücken**

*rosa gebraten, mit überbackener Aubergine und gegrillter*

*Paprika auf Pesto- und Rahmsauce G; K; H*

€ 23,10

## **Rumpsteak**

*mit Pfefferrahmsauce oder hausgemachter Kräuterbutter G; K*

€ 28,50

## **Hähnchenbrust**

*mit Tomate und Mozzarella überbacken, auf*

*einer grünem Pesto-Butter-Sauce C; G; H*

€ 21,50

## **Tafelspitz vom Rind**

*an milder Meerrettichsauce*

*mit bunten Gemüsejulienne 3; G*

€ 22,00

**wahlweise können Sie als Beilage dazu wählen:**

*Pommes Frites, hausgemachte Bratkartoffeln mit Speck/Zwiebeln, Rösti,*

*Kroketten A, Petersilienkartoffeln G oder Kartoffelpüree G*

# *Fischgerichte*

## **Reinhardswaldforelle**

*frisch gebraten, ohne Gräten, mit Kräuterbutter  
und Petersilienkartoffeln A; D; G*

€ 21,90

## **Zanderfilet**

*auf Fenchelgemüse an einer  
Zitronen-Limonensauce mit Basmatireis A; D; G*

€ 21,50

## **Wolfsbarschfilet**

*an Kartoffelselleriepüree  
mit Cocktailtomaten und Hummersauce 1; 4; A; D; G; K*

€ 22,40

# *Hausspezialitäten*

## **Kalbsleber**

*mit Apfel-Zwiebel-Topping, an kräftigem Jus, dazu  
Kartoffelpüree und ein kleiner Schmandsalat G; K*

€ 17,90

## **„Ahle Worscht“**

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

€ 12,50

## **Schweinskopfsülze**

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

€ 13,00

## **„Keglertoast“**

*zwei kleine Schnitzel vom Schweinerücken an Toast  
mit Waldpilzsauce und Salatgarnitur A; C; G; K*

€ 13,00

## **„Herrentoast“**

*zwei Schweinefiletmedaillons an Toast, mit Champignons  
Speck und Zwiebeln, dazu Kräuterbutter und Salatgarnitur A; G*

€ 14,80

## **Roastbeef**

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

€ 14,50

## **Auf Vorbestellung:**

## **Knusprige Haxe,**

*frisch aus dem Ofen, himmlisch zart und teuflisch  
knusprig, mit Sauerkraut und Kartoffelpüree G*

€ 23,50

# *Vegetarische und vegane Gerichte*

## **Polenta**

*in der Cocotte, mit Tomatensugo und Mozzarella gratiniert, dazu einen Salat G*

€ 14,50

## **Vegane Rouladentaler**

*aus Hafer, mit Gurke, Zwiebeln, Senf und geräuchertem Tofu an veganem Jus mit Basmatireis F; L*

€ 15,80

## **Gebackener Hirtenkäse**

*auf Rucolanest mit einem pikantem Ananas-Mango-Chutney 11; A; G*

€ 13,90

## **Spätzlepfanne**

*hausgemachte Spätzle mit frischen Champignons in Sauerrahm geschwenkt und mit Rucola, Cocktailtomaten und Pinienkernen verfeinert A; G*

€ 14,50

# *Dessert*

## **Heiß und Kalt**

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

€ 4,80

## **Warmer Zimtapfelstrudel**

*mit Vanilleeis und Sahne A; C; G; H*

€ 7,60

## **Cheesecake**

*Käseküchlein mit Blaubeersorbet, Schokocrunch und Sahne A; C; E; G*

€ 8,50

## **Ananassalat**

*marinierte Ananas mit Casissorbet und Sahne 1; G*

€ 7,80

In allen Preisen sind Bedienung und 7% bzw. 19% MwSt. enthalten.

1 Farbstoffe; 2 Konservierungsstoffe; 3 Antioxidationsmittel; 4 Geschmacksverstärker; 5 Schwefeldioxid; 6 Schwärzungsmittel; 7 Phosphat; 8 Milcheiweiß; 9 koffeinhaltig; 10 chininhaltig; 11 Süßungsmittel; 12 enthält eine Phenylalaminquelle; 13 gewachst;

14 Taurin

A Glutenhaltige Getreide; B Krebstiere; C Eier; D Fisch; E Erdnüsse; F Sojabohnen; G Milch; H Schalenfrüchte; K Sellerie; L Senf; M Sesamsamen; N Schwefeldioxide und Sulfite; O Lupinen; P Weichtiere