

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 ^D*

€ 15,50

Rucolasalat

*mit frisch geriebenem Parmesan,
Kirschtomaten und Brotchips ^{A; G}*

€ 11,90

Salat nach „Art des Hauses“

*frische Blattsalate mit Gurke und Tomaten,
Sherry-Essig-Schmand-Dressing, gebratenen*

Hähnchenbruststreifen und dazu frisches Knoblauchbaguette ^{A; G}

€ 14,50

Salatteller „Nizza“

frische Blattsalate mit Gurke und Tomaten,

Thunfisch und Ei, dazu frisches Knoblauchbaguette ^{A; C; D; G}

€ 12,80

„Schlemmersalat“

bunter Salat mit Balsamico- Honig- Dressing,

Ei, Streifen vom Rumpsteak und frisch

gebratenen Champignons, dazu frisches Baguette ^{1; 5; A; C; N}

€ 16,50

Kleiner gemischter Salat ^G

€ 4,20

Großer gemischter Salat ^G

€ 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