

Hausaperitiv

*A*perol Spritz 1,7, 5,00 €

*S*ekt mit Aprikosenlikör 4,50 €

Suppen

*S*teinpilzcremesuppe mit Gambas 8,50 €

*P*ffifferlingcremesuppe mit Speck 7,50 €

Saisonale Gerichte

*B*unte Salatplatte mit gebratenen Gambas 19,50 €

*S*teinpilzrisotto mit Parmesanraspel und buntem Salatteller 18,50 €

*P*ffifferlingnudeln mit buntem Salatteller, auch vegetarisch
mit Steinpilzen 14,50 €
17,50 €

*S*chweinfilet mit Pfifferlingrahm, Brettspätzle und buntem Salatteller
mit Steinpilzen 19,50 €
22,50 €

*P*oulardenbrust mit Pfifferlingrahm, Butternudeln und buntem Salatteller
mit Steinpilzen 18,50 €
21,50 €

*R*umpsteak mit gebratenen Pfifferlingen, Pommes-Frites und buntem Salatteller
mit Steinpilzen 26,50 €
29,50 €

jede Umbestellung berechnen wir mit 2,00 € Aufschlag

Liste der Zusatzstoffe auf der letzten Seite

Vorspeisen

<i>B</i> unter Salatteller mit gebratenen Champignons		6,50 €
<i>D</i> reierlei vom Lachs mit Sauerrahmsauce		11,50 €
<i>B</i> unter Salatteller mit gebratener Putenbrust		9,80 €
<i>B</i> lattsalate mit gebratenen Lachsstreifen		11,50 €
<i>K</i> räuternudeln mit Norweger Lachs		12,00 €
<i>C</i> arpaccio vom Rinderfilet mit frischem Parmesan	1,	12,00 €

aus dem Suppentopf

<i>F</i> lädlesuppe		4,50 €
<i>T</i> rudel's Markklößchensuppe		5,50 €
<i>K</i> raftbrühe mit Fleischklößchen		5,80 €
<i>K</i> noblauchcreme mit Croutons		6,00 €

Liste der Zusatzstoffe auf der letzten Seite

Vegetarische Gerichte

*H*ausgemachte Käsespätzle mit buntem Salatteller 11,50 €

*V*egetarisches Bauernomelette mit buntem Salatteller 9,50 €

*C*hampignonnudeln mit buntem Salatteller 11,50 €

*P*fannkuchen gefüllt mit Champignon-raqout und buntem Salatteller 12,50 €

vom Schwein

*R*ahmschnitzel mit Brettspätzle und Salatteller 12,50 €

*S*chnitzel „Wiener-Art“ mit Pommes-Frites und Salatteller 12,50 €

*C*ordon- bleu mit Pommes- Frites und Salatteller 1,2,4,5, 15,00 €

*G*eschnetzeltetes vom Schweinefilet mit Champignons,
Brettspätzle und Salatteller 16,50 €

Liste der Zusatzstoffe auf der letzten Seite

vom Kalb

*R*ahmschnitzel mit frischen Champignons,
Brettspätzle und buntem Salatteller 19,50 €

*O*riginal Wiener Schnitzel mit Pommes-Frites und buntem Salatteller 19,50 €

*C*ordon- bleu mit Pommes- Frites und buntem Salatteller 1,2,4,5, 21,00 €

vom Rind

*R*umpsteak vom Angus-Rind mit Kräuterbutter ,Röstzwiebeln ,
Pommes- Frites und bunter Salatteller 21,00 €

*R*umpsteak vom Angus-Rind in Knoblauchrahm mit Brettspätzle
und buntem Salatteller 21,00 €

*P*feffersteak mit Pommes-Frites und buntem Salatteller 21,00 €

*G*roßes Rumpsteak mit gebratenen Champignons ,Bratkartoffeln
und buntem Salatteller 27,50 €

Liste der Zusatzstoffe auf der letzten Seite

Fischgerichte

<i>N</i> orweger Lachs in Rieslingssauce mit Kartoffeln und buntem Salatteller	19,50 €
<i>K</i> ross gebratener Zander mit Butternudeln und buntem Salatteller	23,50 €
<i>J</i> akobsmuscheln mit Trüffelnudeln und Erbsen	24,50 €

Spezialitäten des Hauses

<i>B</i> lutwurstgröstel mit buntem Salatteller	12,50 €
<i>R</i> umpsteak unter der Meerrettichkruste mit Pommes-Frites und buntem Salatteller	23,50 €
<i>R</i> infleischwürfel mit Champignon-Cognacrahm mit Brettspätzle, und buntem Salatteller	21,50 €
<i>K</i> ross gebratener Zander auf Blutwurst mit Rosmarinkartoffeln und buntem Salatteller	24,50 €
<i>P</i> feffersteak vom Hischrücken mit Pommes-Frites und buntem Salatteller	27,50 €
<i>R</i> osa gebratener Lammrücken unter der Macadamia-Kruste mit Bratkartoffeln	24,50 €

Liste der Zusatzstoffe auf der letzten Seite

Für den kleinen Appetit

<i>S</i> chinken-Käsesandwich mit Salat und Cocktailsauce	1,2,4,5,	9,50 €
<i>G</i> riechischer Salat mit Schafskäse ,Oliven und Zwiebelringen		10,50 €
<i>G</i> roße bunte Salatplatte mit gebratener Putenbrust		12,50 €
<i>B</i> lattsalate mit gebratenen Lachsstreifen		14,00 €
<i>S</i> trammer Max	1,2,4,5	8,50 €
<i>T</i> oast „ Lucullus “ mit Raqout-Fin und Käse überbacken	1,2,4,5	11,50 €
<i>S</i> teak Toast, mit Schweinesteak, frischen Champignons und Käse überbacken	1,2,4,5,	12,50 €

Liste der Zusatzstoffe auf der letzten Seite

Vesperkarte

<i>W</i> urstsalat	1,2,4,5	8,00 €
<i>W</i> urstsalat mit Bratkartoffeln	1,2,4,5	10,50 €
<i>S</i> traßburger Wurstsalat	1,2,4,5	9,50 €
<i>S</i> traßburger Wurstsalat mit Bratkartoffeln	1,2,4,5	11,50 €
<i>R</i> ussisch Ei auf Fleischsalat	1,2,4,5	9,50 €
<i>O</i> chsenmaulsalat mit Brot	5	10,50 €
<i>O</i> chsenmaulsalat mit Bratkartoffeln	5	12,50 €

Liste der Zusatzstoffe auf der letzten Seite

***Können Sie unsere Speisekarte nicht lesen, fragen Sie nach unserem
Brillensortiment von Augenoptiker Thüm in Kehl***

Dessert

Gemischtes Eis	4,50 €
Gemischtes Eis mit Sahne	5,50 €
Vanilleeiscreme mit heißer Schokolade	6,50 €
Heiße Himbeeren mit Vanilleeiscreme	6,50 €
Eismeringe	6,50 €
Eiskaffee	6,50 €
Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	3,50 €
Geeister Cappucino	6,50 €
Parfaitteller mit frischen Früchten	7,50 €
Geeistes Tiramisu	6,50 €
Dreierlei Sorbet mit frischen Früchten	8,50 €
Schokotörtchen mit Vanilleeis und Vanillesauce	8,50 €

Wir vermeiden es, jegliche Zusatzstoffe zu verwenden.
Allerdings sind diverse Zusatzstoffe in den Grundprodukten enthalten.

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffen

1 mit Farbstoff	7 chininhaltig
2 mit Konservierungsstoff	8 geschwefelt
3 mit Antioxidationsmittel	9 gewachst
4 mit Geschmacksverstärker	10 mit Süßungsmittel
5 mit Phosphat	11 mit Sulfite



