

Hausaperitiv

Aperol Spritz 1,7,	5,00 €
Sekt mit Brombeerlikör	4,50 €

Suppen

Pfifferlingcremesuppe mit Speck	7,50 €
Spargelcremesuppe mit Lachsstreifen	7,50 €

Saisonale Gerichte

Schweinelendchen mit Pfifferlung a la creme, Brettspätzle und buntem Salatteller	21,50 €
Pouardenbrust in Cognacrahm mit feinen Nudeln und buntem Salatteller	18,50 €
Rosa gebratenes Entrecôte vom Angusrind ca.280g, mit Pommes-Frites und buntem Salatteller	26,50 €
Kräuter-Pfifferlingrisotto mit und buntem Salatteller	16,50 €
Geschmorte Kalbshaxenscheiben mit Kroketten und buntem Salatteller	19,50 €
Rumpsteak mit gebratenen Pfifferlingen, Pommes-Frites und buntem Salatteller	27,50 €
Pfeffersteak vom Hirschrücken mit Pommes-Frites und buntem Salatteller	31,50 €

Tagesdessert

Vanilleeis mit frischen Erdbeeren	6,50 €
Topfenmousse mit frischen Erdbeeren	7,50 €

jede Umbestellung berechnen wir mit 2,00 € Aufschlag

Liste der Zusatzstoffe auf der letzten Seite

Vorspeisen

Bunter Salatteller mit gebratenen Champignons	6,50 €
Dreierlei vom Lachs mit Sauerrahmsauce	11,50 €
Bunter Salatteller mit gebratener Putenbrust	11,00 €
Blattsalate mit gebratenen Lachsstreifen	12,50 €
Kräuternudeln mit Norweger Lachs	13,50 €
Carpaccio vom Rinderfilet mit frischem Parmesan	1, 12,00 €

aus dem Suppentopf

Flädlesuppe	4,50 €
Trudel's Markklößchensuppe	5,50 €
Kraftbrühe mit Fleischklößchen	5,80 €
Knoblauchcreme mit Croutons	6,00 €

Liste der Zusatzstoffe auf der letzten Seite

Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Käsespätzle mit buntem Salatteller	11,50 €
Vegetarisches Bauernomelette mit buntem Salatteller	9,50 €
Champignonnudeln mit buntem Salatteller	11,50 €
Pfannkuchen gefüllt mit Champignon-raqout und buntem Salatteller	12,50 €

vom Schwein

Rahmschnitzel mit Brettspätzle und Salatteller	13,50 €
Schnitzel „Wiener-Art“ mit Pommes-Frites und Salatteller	13,50 €
Cordon- bleu mit Pommes- Frites und Salatteller 1,2,4,5,	16,50 €

Liste der Zusatzstoffe auf der letzten Seite

vom Kalb

Rahmschnitzel mit frischen Champignons, Brettspätzle und buntem Salatteller	21,50 €
Original Wiener Schnitzel mit Pommes-Frites und buntem Salatteller	21,50 €
Cordon- bleu mit Pommes- Frites und buntem Salatteller	1,2,4,5, 23,50 €

vom Rind

Rumpsteak vom Angus-Rind mit Kräuterbutter ,Röstzwiebeln , Pommes- Frites und bunter Salatteller	22,50 €
Rumpsteak vom Angus-Rind in Knoblauchrahm mit Brettspätzle und buntem Salatteller	22,50 €
Pfeffersteak mit Pommes-Frites und buntem Salatteller	22,50 €
Großes Rumpsteak mit gebratenen Champignons ,Bratkartoffeln und buntem Salatteller	28,50 €

Liste der Zusatzstoffe auf der letzten Seite

Fischgerichte

Norweger Lachs in Rieslingssauce mit Kartoffeln und buntem Salatteller	19,50 €
Kross gebratener Zander mit Butternudeln und buntem Salatteller	23,50 €
Jakobsmuscheln mit Trüffelnudeln und Erbsen	24,50 €

Spezialitäten des Hauses

Blutwurstgröstel mit buntem Salatteller	12,50 €
Rumpsteak unter der Meerrettichkruste mit Pommes-Frites und buntem Salatteller	24,50 €

Liste der Zusatzstoffe auf der letzten Seite

Für den kleinen Appetit

Bunte Salatplatte mit kleinen Schnitzelchen		13,50 €
Bunte Salatplatte mit gebackenem Schafskäse		12,50 €
Große bunte Salatplatte mit gebratener Putenbrust		12,50 €
Blattsalate mit gebratenen Lachsstreifen		15,00 €
Strammer Max	1,2,4,5	9,50 €
Steak Toast, mit Schweinesteak, frischen Champignons und Käse überbacken	1,2,4,5,	13,50 €

Vesperkarte

Wurstsalat	1,2,4,5	9,00 €
Wurstsalat mit Bratkartoffeln	1,2,4,5	11,50 €
Straßburger Wurstsalat	1,2,4,5	10,50 €
Straßburger Wurstsalat mit Bratkartoffeln	1,2,4,5	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 €
Vanilleiscreme mit heißer Schokolade	6,50 €
Heiße Himbeeren mit Vanilleiscreme	6,50 €
Eismeringe	6,50 €
Eiskaffee	6,50 €
Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	3,50 €
Geeister Cappucino	6,50 €
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

