

Hausaperitiv

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

Suppen

Meerrettichcremesuppe mit Rindfleischwürfel	7,50 €
Petersilienwurzelcremesuppe mit Lachsstreifen	7,50 €
Kürbiscremesuppe mit Kernen und Kürbiskernöl	7,00 €

Saisonale Gerichte

Feldsalat mit Speck und Krachele	8,50 €
Feldsalat mit gerösteten Kernen und Parmesan	9,50 €
Champignon-Kräuterrisotto mit Parmesanraspel und buntem Salatteller	14,50 €
Schweinelendchen in Champignonrahm, Brettspätzle und buntem Salatteller	17,50 €
Geschmorte Kalbshaxenscheibe mit Kroketten und Wirsinggemüse	21,50 €
Rosa gebratenes Entrecôte vom Angusrind ca.280g, mit Pommes-Frites und buntem Salatteller	26,50 €

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		9,80 €
Blattsalate mit gebratenen Lachsstreifen		11,50 €
Kräuternudeln mit Norweger Lachs		12,00 €
Carpaccio vom Rinderfilet mit frischem Parmesan	1,	12,00 €

Aus dem Suppentopf

Fädlesuppe		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 12,50 €

Schnitzel „Wiener-Art“ mit Pommes-Frites und Salatteller 12,50 €

Cordon- bleu mit Pommes- Frites und Salatteller 1,2,4,5, 15,00 €

Geschnetzeltes vom Schweinefilet mit Champignons,
Brettspätzle und Salatteller 16,50 €

Liste der Zusatzstoffe auf der letzten Seite

Vom Kalb

Rahmschnitzel mit frischen Champignons,
Brettspätzle und buntem Salatteller 19,50 €

Original Wiener Schnitzel mit Pommes-Frites und buntem Salatteller 19,50 €

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

Vom Rind

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

Rumpsteak vom Angus-Rind in Knoblauchrahm mit Brettspätzle
und buntem Salatteller 21,00 €

Pfeffersteak mit Pommes-Frites und buntem Salatteller 21,00 €

Großes Rumpsteak mit gebratenen Champignons ,Bratkartoffeln
und buntem Salatteller 27,50 €

Liste der Zusatzstoffe auf der letzten Seite

Fischgerichte

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

Spezialitäten des Hauses

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

Liste der Zusatzstoffe auf der letzten Seite

Für den kleinen Appetit

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

Liste der Zusatzstoffe auf der letzten Seite

Vesperkarte

Wurstsalat	1,2,4,5	8,00 €
Wurstsalat mit Bratkartoffeln	1,2,4,5	10,50 €
Straßburger Wurstsalat	1,2,4,5	9,50 €
Straßburger Wurstsalat mit Bratkartoffeln	1,2,4,5	11,50 €
Russisch Ei auf Fleischsalat	1,2,4,5	9,50 €
Ochsenmaulsalat mit Brot	5	10,50 €
Ochsenmaulsalat 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
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 mit Phosphat

- 9 gewachst
- 10 mit Süßungsmittel
- 11 mit Sulfite

