

Hausaperitiv

<i>A</i> perol Spritz 1,7,	5,00 €
<i>S</i> ekt mit Aprikosenlikör	4,50 €
<i>S</i> ekt mit Quittensirup	4,50 €

Suppen

<i>S</i> pargelcremesuppe mit Lachs	7,50 €
<i>M</i> eerrettichcremesuppe mit Räucherforelle	7,00 €
<i>G</i> elbe Beetesuppe mit Gambas	7,50 €

Saisonale Gerichte

<i>S</i> chweinelendchen mit Gorgonzolaschaum, Walnussbutter, feine Nudeln und buntem Salatteller	18,50 €
<i>R</i> umpsteak nach „Art des Hauses“, gebratenen Champignons mit Sauce Hollandaise überbacken, Dauphine-Kartoffeln und buntem Salatteller	24,50 €
<i>E</i> ntrecôte vom Angusrind (ca,280g), wie gewachsen mit Pommes-Frites und buntem Salatteller	26,50 €

unsere Spargelgerichte

<i>P</i> ortion Stangenspargel mit Sauce Hollandaise und Pfannekuchen	22,50 €
---	---------

zu den Spargelgerichten servieren zur Wahl :

<i>S</i> chinkenteller 1, 2, 4, 5	6,50 €
<i>S</i> chweineschnitzel „Wiener-Art“	7,50 €
<i>L</i> achssteak	10,50 €
Topfenmousse mit Vanillesauce und heimische Erdbeeren	7,50 €

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

<i>H</i> ausgemachte Käsespätzle mit buntem Salatteller	11,50 €
<i>V</i> egetarisches Bauernomelette mit buntem Salatteller	9,50 €
<i>C</i> hampignonnudeln mit buntem Salatteller	11,50 €
<i>P</i> fannkuchen gefüllt mit Champignon-raqout und buntem Salatteller	12,50 €

vom Schwein

<i>R</i> ahmschnitzel mit Brettspätzle und Salatteller	12,50 €
<i>S</i> chnitzel „Wiener-Art“ mit Pommes-Frites und Salatteller	12,50 €
<i>C</i> ordon- bleu mit Pommes- Frites und Salatteller 1,2,4,5,	15,00 €
<i>G</i> eschnetzeltes 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>R</i> osa Lammrücken unter der Macadamianuss-Kruste mit Bratkartoffeln und buntem Salatteller	28,50 €
<i>P</i> feffersteak vom Hirschrücken mit Pommes-Frites und buntem Salatteller	31,50 €

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

<i>G</i> emischtes Eis	4,50 €
<i>G</i> emischtes Eis mit Sahne	5,50 €
<i>V</i> anilleiscreme mit heißer Schokolade	6,50 €
<i>H</i> eiße Himbeeren mit Vanilleiscreme	6,50 €
<i>E</i> ismeringe	6,50 €
<i>E</i> iskaffee	6,50 €
<i>E</i> spresso mit einer Kugel Vanilleeis	3,50 €
<i>G</i> eeister Cappucino	6,50 €
<i>P</i> arfaitteller mit frischen Früchten	7,50 €
<i>G</i> eeistes Tiramisu	6,50 €
<i>D</i> reierlei Sorbet mit frischen Früchten	8,50 €
<i>S</i> chokotörtchen 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 |



