Hausaperitiv

Aperol Spritz	7,50 €
Rosato-Spritz	7,50 €
Gin-Tonic, auch alkoholfrei	8,00 €
Sekt mit Granatapfellikör	6,50 €
Kellerbier dunkel naturtrüb von der Brauerei Gold Ochsen Ulm 0,3l	4,20 €

Saisonale Gerichte

Kürbisrisotto mit Parmesan und Kernöl	14,50 €
Züricher Geschnetzeltes mit Brettspätzle	25,50 €
Pfifferlinge in Rahm mit Serviettenknödel	19,50 €
Pfifferlingnudeln mit Speck, auch vegetarisch	19,50 €
Schweinelendchen mit Pfillerlingrahm und Brettspätzle	29,50 €

Tagesdessert

Espresso mit Creme Brulee	6,00 €
Zwetschgenröster mit Vanilleeis	10,50 €

Liebe Gäste,
falls Sie Ihre Portion einmal nicht aufessen können, verpacken wir sehr gerne ihre übrigen Speisen, dafür verlangen wir einen Unkostenbeitrag von 1,50 €.
Sie dürfen aber auch gerne ein Behältnis von zu Hause mitbringen.

Vorspeisen

Räucherlachs mit Meerretticheis und Rucolla	16,50 €
Kräuternudeln mit Norweger-Lachs	16,50 €
Carpaccio vom Rinderfilet mit frischem Parmesan	18,50 €

aus dem Suppentopf

Flädlesuppe	7,00 €
Kraftbrühe mit Fleischklößchen	8,50 €
Kartoffelcremesuppe mit Croutons	8,50 €
Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kernen und Kernöl	9,00 €
Pfifferlingcremesuppe mit Speck	9,50 €

Salate

Blattsalate	5,50 €
bunter Salatteller	6,50 €
Feldsalat mit Speck und Krachele	9,80 €
Feldsalat mit gerösteten Pinienkerne und Parmesan	12,50 €

vom Schwein

Rahmschnitzel	14,50 €
Schnitzel „Wiener-Art“	14,50 €
Cordon- bleu	17,00 €
Schweinefilet mit Champignonrahm	23,00 €

vom Kalb

Rahmschnitzel mit frischen Champignons	24,00 €
Original Wiener Schnitzel	24,00 €
Cordon- bleu	26,00 €
Kalbssteak mit Pfifferlingen a la creme	28,50 €

Beilagen zur Wahl

Pommes-Frites	4,00 €
handgeschabte Brettspätzle	5,00 €
Dauphine-Kartoffeln	4,00 €
Kartoffelkroketten	4,00 €
Bratkartoffeln	5,50 €

Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Käsespätzle	13,50 €
Vegetarisches Bauernomelett	12,50 €
Pfannkuchen gefüllt mit Champignon-ragout	14,50 €

unsere Rumpsteaks vom argentinischem Angusrind

Rumpsteak mit Kräuterbutter und Röstzwiebeln	26,50 €
Rumpsteak in Knoblauchrahm	26,50 €
Pfeffersteak	26,50 €
Rumpsteak unter der Meerrettichkruste	29,50 €
Rumpsteak mit gebratenen Pfifferlingen	33,50 €

Unsere Rehgerichte aus heimischer Jagd

Geschnetzelte Rehkeule	26,50 €
Rehsteak aus der Keule mit Preiselbeersauce und Champignons	31,50 €
Rehrücken unter der Walnusskruste und Rotkohl	39,50 €

Als Beilagen zu den Steaks und Wildgerichte

Pommes-Frites	4,00 €
handgeschabte Brettspätzle	5,00 €
Dauphine-Kartoffeln	4,00 €
Kartoffelkroketten	4,00 €
Kartoffelklöße	5,00 €
Bratkartoffeln	5,50 €

Fischgerichte

Norweger Lachs in Rieslingssauce mit Kartoffeln	27,50 €
Kross gebratener Zander mit Butternudeln	31,50 €
Jakobsmuscheln mit Trüffelnudeln und Erbsen	34,50 €

Spezialitäten des Hauses

Blutwurstgröstel	15,50 €
Rindfleischwürfel in Champignon-Cognacrahm mit Brettspätzle	26,50 €
Lammrücken unter der Macadamia-Kruste mit Bratkartoffeln	34,50 €

Liste der Zusatzstoffe auf der letzten Seite

Für den kleinen Appetit

Bunte Salatplatte mit kleinen Schnitzelchen	15,00 €
Bunte Salatplatte mit gebackenem Schafskäse	14,00 €
Große bunte Salatplatte mit gebratener Putenbrust	15,00 €
Straßburger Wurstsalat mit Baquette	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	5,50 €
gemischtes Eis mit Sahne	6,50 €
Vanilleeiscreme mit heißer Schokolade	7,50 €
Heiße Himbeeren mit Vanilleeiscreme	7,50 €
Eismeringe	8,50 €
Eiskaffee	7,50 €
Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	5,00 €
Geeister Cappuccino ca.20 Min Zubereitungszeit	8,50 €
Geeistes Tiramisu	10,50 €
Dreierlei Sorbet mit frischen Früchten	9,80 €
Schokotörtchen mit Vanilleeis und Vanillesauce	11,00 €

Hausaperitiv

Aperol Spritz	7,50 €
Rosato-Spritz	7,50 €
Gin-Tonic, auch alkoholfrei	8,00 €
Sekt mit Granatapfellikör	6,50 €
Kellerbier dunkel naturtrüb von der Brauerei Gold Ochsen Ulm 0,3l	4,20 €

Saisonale Gerichte

Kürbisrisotto mit Parmesan und Kernöl	14,50 €
Züricher Geschnetzeltes mit Brettspätzle	25,50 €
Pfifferlinge in Rahm mit Serviettenknödel	19,50 €
Pfifferlingnudeln mit Speck, auch vegetarisch	19,50 €
Schweinelendchen mit Pfillerlingrahm und Brettspätzle	29,50 €

Tagesdessert

Espresso mit Creme Brulee	6,00 €
Zwetschgenröster mit Vanilleeis	10,50 €

Liebe Gäste,
falls Sie Ihre Portion einmal nicht aufessen können, verpacken wir sehr gerne ihre übrigen Speisen, dafür verlangen wir einen Unkostenbeitrag von 1,50 €.
Sie dürfen aber auch gerne ein Behältnis von zu Hause mitbringen.

Vorspeisen

Räucherlachs mit Meerretticheis und Rucolla	16,50 €
Kräuternudeln mit Norweger-Lachs	16,50 €
Carpaccio vom Rinderfilet mit frischem Parmesan	18,50 €

aus dem Suppentopf

Flädlesuppe	7,00 €
Kraftbrühe mit Fleischklößchen	8,50 €
Kartoffelcremesuppe mit Croutons	8,50 €
Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kernen und Kernöl	9,00 €
Pfifferlingcremesuppe mit Speck	9,50 €

Salate

Blattsalate	5,50 €
bunter Salatteller	6,50 €
Feldsalat mit Speck und Krachele	9,80 €
Feldsalat mit gerösteten Pinienkerne und Parmesan	12,50 €

vom Schwein

Rahmschnitzel	14,50 €
Schnitzel „Wiener-Art“	14,50 €
Cordon- bleu	17,00 €
Schweinefilet mit Champignonrahm	23,00 €

vom Kalb

Rahmschnitzel mit frischen Champignons	24,00 €
Original Wiener Schnitzel	24,00 €
Cordon- bleu	26,00 €
Kalbssteak mit Pfifferlingen a la creme	28,50 €

Beilagen zur Wahl

Pommes-Frites	4,00 €
handgeschabte Brettspätzle	5,00 €
Dauphine-Kartoffeln	4,00 €
Kartoffelkroketten	4,00 €
Bratkartoffeln	5,50 €

Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Käsespätzle	13,50 €
Vegetarisches Bauernomelett	12,50 €
Pfannkuchen gefüllt mit Champignon-ragout	14,50 €

unsere Rumpsteaks vom argentinischem Angusrind

Rumpsteak mit Kräuterbutter und Röstzwiebeln	26,50 €
Rumpsteak in Knoblauchrahm	26,50 €
Pfeffersteak	26,50 €
Rumpsteak unter der Meerrettichkruste	29,50 €
Rumpsteak mit gebratenen Pfifferlingen	33,50 €

Unsere Rehgerichte aus heimischer Jagd

Geschnetzelte Rehkeule	26,50 €
Rehsteak aus der Keule mit Preiselbeersauce und Champignons	31,50 €
Rehrücken unter der Walnusskruste und Rotkohl	39,50 €

Als Beilagen zu den Steaks und Wildgerichte

Pommes-Frites	4,00 €
handgeschabte Brettspätzle	5,00 €
Dauphine-Kartoffeln	4,00 €
Kartoffelkroketten	4,00 €
Kartoffelklöße	5,00 €
Bratkartoffeln	5,50 €

Fischgerichte

Norweger Lachs in Rieslingssauce mit Kartoffeln	27,50 €
Kross gebratener Zander mit Butternudeln	31,50 €
Jakobsmuscheln mit Trüffelnudeln und Erbsen	34,50 €

Spezialitäten des Hauses

Blutwurstgröstel	15,50 €
Rindfleischwürfel in Champignon-Cognacrahm mit Brettspätzle	26,50 €
Lammrücken unter der Macadamia-Kruste mit Bratkartoffeln	34,50 €

Liste der Zusatzstoffe auf der letzten Seite

Für den kleinen Appetit

Bunte Salatplatte mit kleinen Schnitzelchen	15,00 €
Bunte Salatplatte mit gebackenem Schafskäse	14,00 €
Große bunte Salatplatte mit gebratener Putenbrust	15,00 €
Straßburger Wurstsalat mit Baquette	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	5,50 €
gemischtes Eis mit Sahne	6,50 €
Vanilleeiscreme mit heißer Schokolade	7,50 €
Heiße Himbeeren mit Vanilleeiscreme	7,50 €
Eismeringe	8,50 €
Eiskaffee	7,50 €
Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	5,00 €
Geeister Cappuccino ca.20 Min Zubereitungszeit	8,50 €
Geeistes Tiramisu	10,50 €
Dreierlei Sorbet mit frischen Früchten	9,80 €
Schokotörtchen mit Vanilleeis und Vanillesauce	11,00 €

Hausaperitiv

Aperol Spritz	7,50 €
Rosato-Spritz	7,50 €
Gin-Tonic, auch alkoholfrei	8,00 €
Sekt mit Granatapfellikör	6,50 €
Kellerbier dunkel naturtrüb von der Brauerei Gold Ochsen Ulm 0,3l	4,20 €

Saisonale Gerichte

Kürbisrisotto mit Parmesan und Kernöl	14,50 €
Züricher Geschnetzeltes mit Brettspätzle	25,50 €
Pfifferlinge in Rahm mit Serviettenknödel	19,50 €
Pfifferlingnudeln mit Speck, auch vegetarisch	19,50 €
Schweinelendchen mit Pfillerlingrahm und Brettspätzle	29,50 €

Tagesdessert

Espresso mit Creme Brulee	6,00 €
Zwetschgenröster mit Vanilleeis	10,50 €

Liebe Gäste,
falls Sie Ihre Portion einmal nicht aufessen können, verpacken wir sehr gerne ihre übrigen Speisen, dafür verlangen wir einen Unkostenbeitrag von 1,50 €.
Sie dürfen aber auch gerne ein Behältnis von zu Hause mitbringen.

Vorspeisen

Räucherlachs mit Meerretticheis und Rucolla	16,50 €
Kräuternudeln mit Norweger-Lachs	16,50 €
Carpaccio vom Rinderfilet mit frischem Parmesan	18,50 €

aus dem Suppentopf

Flädlesuppe	7,00 €
Kraftbrühe mit Fleischklößchen	8,50 €
Kartoffelcremesuppe mit Croutons	8,50 €
Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kernen und Kernöl	9,00 €
Pfifferlingcremesuppe mit Speck	9,50 €

Salate

Blattsalate	5,50 €
bunter Salatteller	6,50 €
Feldsalat mit Speck und Krachele	9,80 €
Feldsalat mit gerösteten Pinienkerne und Parmesan	12,50 €

vom Schwein

Rahmschnitzel	14,50 €
Schnitzel „Wiener-Art“	14,50 €
Cordon- bleu	17,00 €
Schweinefilet mit Champignonrahm	23,00 €

vom Kalb

Rahmschnitzel mit frischen Champignons	24,00 €
Original Wiener Schnitzel	24,00 €
Cordon- bleu	26,00 €
Kalbssteak mit Pfifferlingen a la creme	28,50 €

Beilagen zur Wahl

Pommes-Frites	4,00 €
handgeschabte Brettspätzle	5,00 €
Dauphine-Kartoffeln	4,00 €
Kartoffelkroketten	4,00 €
Bratkartoffeln	5,50 €

Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Käsespätzle	13,50 €
Vegetarisches Bauernomelett	12,50 €
Pfannkuchen gefüllt mit Champignon-ragout	14,50 €

unsere Rumpsteaks vom argentinischem Angusrind

Rumpsteak mit Kräuterbutter und Röstzwiebeln	26,50 €
Rumpsteak in Knoblauchrahm	26,50 €
Pfeffersteak	26,50 €
Rumpsteak unter der Meerrettichkruste	29,50 €
Rumpsteak mit gebratenen Pfifferlingen	33,50 €

Unsere Rehgerichte aus heimischer Jagd

Geschnetzelte Rehkeule	26,50 €
Rehsteak aus der Keule mit Preiselbeersauce und Champignons	31,50 €
Rehrücken unter der Walnusskruste und Rotkohl	39,50 €

Als Beilagen zu den Steaks und Wildgerichte

Pommes-Frites	4,00 €
handgeschabte Brettspätzle	5,00 €
Dauphine-Kartoffeln	4,00 €
Kartoffelkroketten	4,00 €
Kartoffelklöße	5,00 €
Bratkartoffeln	5,50 €

Fischgerichte

Norweger Lachs in Rieslingssauce mit Kartoffeln	27,50 €
Kross gebratener Zander mit Butternudeln	31,50 €
Jakobsmuscheln mit Trüffelnudeln und Erbsen	34,50 €

Spezialitäten des Hauses

Blutwurstgröstel	15,50 €
Rindfleischwürfel in Champignon-Cognacrahm mit Brettspätzle	26,50 €
Lammrücken unter der Macadamia-Kruste mit Bratkartoffeln	34,50 €

Liste der Zusatzstoffe auf der letzten Seite

Für den kleinen Appetit

Bunte Salatplatte mit kleinen Schnitzelchen	15,00 €
Bunte Salatplatte mit gebackenem Schafskäse	14,00 €
Große bunte Salatplatte mit gebratener Putenbrust	15,00 €
Straßburger Wurstsalat mit Baquette	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	5,50 €
gemischtes Eis mit Sahne	6,50 €
Vanilleeiscreme mit heißer Schokolade	7,50 €
Heiße Himbeeren mit Vanilleeiscreme	7,50 €
Eismeringe	8,50 €
Eiskaffee	7,50 €
Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	5,00 €
Geeister Cappuccino ca.20 Min Zubereitungszeit	8,50 €
Geeistes Tiramisu	10,50 €
Dreierlei Sorbet mit frischen Früchten	9,80 €
Schokotörtchen mit Vanilleeis und Vanillesauce	11,00 €

Hausaperitiv

Aperol Spritz	7,50 €
Rosato-Spritz	7,50 €
Gin-Tonic, auch alkoholfrei	8,00 €
Sekt mit Granatapfellikör	6,50 €
Kellerbier dunkel naturtrüb von der Brauerei Gold Ochsen Ulm 0,3l	4,20 €

Saisonale Gerichte

Kürbisrisotto mit Parmesan und Kernöl	14,50 €
Züricher Geschnetzeltes mit Brettspätzle	25,50 €
Pfifferlinge in Rahm mit Serviettenknödel	19,50 €
Pfifferlingnudeln mit Speck, auch vegetarisch	19,50 €
Schweinelendchen mit Pfillerlingrahm und Brettspätzle	29,50 €

Tagesdessert

Espresso mit Creme Brulee	6,00 €
Zwetschgenröster mit Vanilleeis	10,50 €

Liebe Gäste,
falls Sie Ihre Portion einmal nicht aufessen können, verpacken wir sehr gerne ihre übrigen Speisen, dafür verlangen wir einen Unkostenbeitrag von 1,50 €.
Sie dürfen aber auch gerne ein Behältnis von zu Hause mitbringen.

Vorspeisen

Räucherlachs mit Meerretticheis und Rucolla	16,50 €
Kräuternudeln mit Norweger-Lachs	16,50 €
Carpaccio vom Rinderfilet mit frischem Parmesan	18,50 €

aus dem Suppentopf

Flädlesuppe	7,00 €
Kraftbrühe mit Fleischklößchen	8,50 €
Kartoffelcremesuppe mit Croutons	8,50 €
Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kernen und Kernöl	9,00 €
Pfifferlingcremesuppe mit Speck	9,50 €

Salate

Blattsalate	5,50 €
bunter Salatteller	6,50 €
Feldsalat mit Speck und Krachele	9,80 €
Feldsalat mit gerösteten Pinienkerne und Parmesan	12,50 €

vom Schwein

Rahmschnitzel	14,50 €
Schnitzel „Wiener-Art“	14,50 €
Cordon- bleu	17,00 €
Schweinefilet mit Champignonrahm	23,00 €

vom Kalb

Rahmschnitzel mit frischen Champignons	24,00 €
Original Wiener Schnitzel	24,00 €
Cordon- bleu	26,00 €
Kalbssteak mit Pfifferlingen a la creme	28,50 €

Beilagen zur Wahl

Pommes-Frites	4,00 €
handgeschabte Brettspätzle	5,00 €
Dauphine-Kartoffeln	4,00 €
Kartoffelkroketten	4,00 €
Bratkartoffeln	5,50 €

Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Käsespätzle	13,50 €
Vegetarisches Bauernomelett	12,50 €
Pfannkuchen gefüllt mit Champignon-ragout	14,50 €

unsere Rumpsteaks vom argentinischem Angusrind

Rumpsteak mit Kräuterbutter und Röstzwiebeln	26,50 €
Rumpsteak in Knoblauchrahm	26,50 €
Pfeffersteak	26,50 €
Rumpsteak unter der Meerrettichkruste	29,50 €
Rumpsteak mit gebratenen Pfifferlingen	33,50 €

Unsere Rehgerichte aus heimischer Jagd

Geschnetzelte Rehkeule	26,50 €
Rehsteak aus der Keule mit Preiselbeersauce und Champignons	31,50 €
Rehrücken unter der Walnusskruste und Rotkohl	39,50 €

Als Beilagen zu den Steaks und Wildgerichte

Pommes-Frites	4,00 €
handgeschabte Brettspätzle	5,00 €
Dauphine-Kartoffeln	4,00 €
Kartoffelkroketten	4,00 €
Kartoffelklöße	5,00 €
Bratkartoffeln	5,50 €

Fischgerichte

Norweger Lachs in Rieslingssauce mit Kartoffeln	27,50 €
Kross gebratener Zander mit Butternudeln	31,50 €
Jakobsmuscheln mit Trüffelnudeln und Erbsen	34,50 €

Spezialitäten des Hauses

Blutwurstgröstel	15,50 €
Rindfleischwürfel in Champignon-Cognacrahm mit Brettspätzle	26,50 €
Lammrücken unter der Macadamia-Kruste mit Bratkartoffeln	34,50 €

Liste der Zusatzstoffe auf der letzten Seite

Für den kleinen Appetit

Bunte Salatplatte mit kleinen Schnitzelchen	15,00 €
Bunte Salatplatte mit gebackenem Schafskäse	14,00 €
Große bunte Salatplatte mit gebratener Putenbrust	15,00 €
Straßburger Wurstsalat mit Baquette	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	5,50 €
gemischtes Eis mit Sahne	6,50 €
Vanilleeiscreme mit heißer Schokolade	7,50 €
Heiße Himbeeren mit Vanilleeiscreme	7,50 €
Eismeringe	8,50 €
Eiskaffee	7,50 €
Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	5,00 €
Geeister Cappuccino ca.20 Min Zubereitungszeit	8,50 €
Geeistes Tiramisu	10,50 €
Dreierlei Sorbet mit frischen Früchten	9,80 €
Schokotörtchen mit Vanilleeis und Vanillesauce	11,00 €

Hausaperitiv

Aperol Spritz	7,50 €
Rosato-Spritz	7,50 €
Gin-Tonic, auch alkoholfrei	8,00 €
Sekt mit Granatapfellikör	6,50 €
Kellerbier dunkel naturtrüb von der Brauerei Gold Ochsen Ulm 0,3l	4,20 €

Saisonale Gerichte

Kürbisrisotto mit Parmesan und Kernöl	14,50 €
Züricher Geschnetzeltes mit Brettspätzle	25,50 €
Pfifferlinge in Rahm mit Serviettenknödel	19,50 €
Pfifferlingnudeln mit Speck, auch vegetarisch	19,50 €
Schweinelendchen mit Pfillerlingrahm und Brettspätzle	29,50 €

Tagesdessert

Espresso mit Creme Brulee	6,00 €
Zwetschgenröster mit Vanilleeis	10,50 €

Liebe Gäste,
falls Sie Ihre Portion einmal nicht aufessen können, verpacken wir sehr gerne ihre übrigen Speisen, dafür verlangen wir einen Unkostenbeitrag von 1,50 €.
Sie dürfen aber auch gerne ein Behältnis von zu Hause mitbringen.

Vorspeisen

Räucherlachs mit Meerretticheis und Rucolla	16,50 €
Kräuternudeln mit Norweger-Lachs	16,50 €
Carpaccio vom Rinderfilet mit frischem Parmesan	18,50 €

aus dem Suppentopf

Flädlesuppe	7,00 €
Kraftbrühe mit Fleischklößchen	8,50 €
Kartoffelcremesuppe mit Croutons	8,50 €
Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kernen und Kernöl	9,00 €
Pfifferlingcremesuppe mit Speck	9,50 €

Salate

Blattsalate	5,50 €
bunter Salatteller	6,50 €
Feldsalat mit Speck und Krachele	9,80 €
Feldsalat mit gerösteten Pinienkerne und Parmesan	12,50 €

vom Schwein

Rahmschnitzel	14,50 €
Schnitzel „Wiener-Art“	14,50 €
Cordon- bleu	17,00 €
Schweinefilet mit Champignonrahm	23,00 €

vom Kalb

Rahmschnitzel mit frischen Champignons	24,00 €
Original Wiener Schnitzel	24,00 €
Cordon- bleu	26,00 €
Kalbssteak mit Pfifferlingen a la creme	28,50 €

Beilagen zur Wahl

Pommes-Frites	4,00 €
handgeschabte Brettspätzle	5,00 €
Dauphine-Kartoffeln	4,00 €
Kartoffelkroketten	4,00 €
Bratkartoffeln	5,50 €

Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Käsespätzle	13,50 €
Vegetarisches Bauernomelett	12,50 €
Pfannkuchen gefüllt mit Champignon-ragout	14,50 €

unsere Rumpsteaks vom argentinischem Angusrind

Rumpsteak mit Kräuterbutter und Röstzwiebeln	26,50 €
Rumpsteak in Knoblauchrahm	26,50 €
Pfeffersteak	26,50 €
Rumpsteak unter der Meerrettichkruste	29,50 €
Rumpsteak mit gebratenen Pfifferlingen	33,50 €

Unsere Rehgerichte aus heimischer Jagd

Geschnetzelte Rehkeule	26,50 €
Rehsteak aus der Keule mit Preiselbeersauce und Champignons	31,50 €
Rehrücken unter der Walnusskruste und Rotkohl	39,50 €

Als Beilagen zu den Steaks und Wildgerichte

Pommes-Frites	4,00 €
handgeschabte Brettspätzle	5,00 €
Dauphine-Kartoffeln	4,00 €
Kartoffelkroketten	4,00 €
Kartoffelklöße	5,00 €
Bratkartoffeln	5,50 €

Fischgerichte

Norweger Lachs in Rieslingssauce mit Kartoffeln	27,50 €
Kross gebratener Zander mit Butternudeln	31,50 €
Jakobsmuscheln mit Trüffelnudeln und Erbsen	34,50 €

Spezialitäten des Hauses

Blutwurstgröstel	15,50 €
Rindfleischwürfel in Champignon-Cognacrahm mit Brettspätzle	26,50 €
Lammrücken unter der Macadamia-Kruste mit Bratkartoffeln	34,50 €

Liste der Zusatzstoffe auf der letzten Seite

Für den kleinen Appetit

Bunte Salatplatte mit kleinen Schnitzelchen	15,00 €
Bunte Salatplatte mit gebackenem Schafskäse	14,00 €
Große bunte Salatplatte mit gebratener Putenbrust	15,00 €
Straßburger Wurstsalat mit Baquette	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	5,50 €
gemischtes Eis mit Sahne	6,50 €
Vanilleeiscreme mit heißer Schokolade	7,50 €
Heiße Himbeeren mit Vanilleeiscreme	7,50 €
Eismeringe	8,50 €
Eiskaffee	7,50 €
Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	5,00 €
Geeister Cappuccino ca.20 Min Zubereitungszeit	8,50 €
Geeistes Tiramisu	10,50 €
Dreierlei Sorbet mit frischen Früchten	9,80 €
Schokotörtchen mit Vanilleeis und Vanillesauce	11,00 €

Hausaperitiv

Aperol Spritz	7,50 €
Rosato-Spritz	7,50 €
Gin-Tonic, auch alkoholfrei	8,00 €
Sekt mit Granatapfellikör	6,50 €
Kellerbier dunkel naturtrüb von der Brauerei Gold Ochsen Ulm 0,3l	4,20 €

Saisonale Gerichte

Kürbisrisotto mit Parmesan und Kernöl	14,50 €
Züricher Geschnetzeltes mit Brettspätzle	25,50 €
Pfifferlinge in Rahm mit Serviettenknödel	19,50 €
Pfifferlingnudeln mit Speck, auch vegetarisch	19,50 €
Schweinelendchen mit Pfillerlingrahm und Brettspätzle	29,50 €

Tagesdessert

Espresso mit Creme Brulee	6,00 €
Zwetschgenröster mit Vanilleeis	10,50 €

Liebe Gäste,
falls Sie Ihre Portion einmal nicht aufessen können, verpacken wir sehr gerne ihre übrigen Speisen, dafür verlangen wir einen Unkostenbeitrag von 1,50 €.
Sie dürfen aber auch gerne ein Behältnis von zu Hause mitbringen.

Vorspeisen

Räucherlachs mit Meerretticheis und Rucolla	16,50 €
Kräuternudeln mit Norweger-Lachs	16,50 €
Carpaccio vom Rinderfilet mit frischem Parmesan	18,50 €

aus dem Suppentopf

Flädlesuppe	7,00 €
Kraftbrühe mit Fleischklößchen	8,50 €
Kartoffelcremesuppe mit Croutons	8,50 €
Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kernen und Kernöl	9,00 €
Pfifferlingcremesuppe mit Speck	9,50 €

Salate

Blattsalate	5,50 €
bunter Salatteller	6,50 €
Feldsalat mit Speck und Krachele	9,80 €
Feldsalat mit gerösteten Pinienkerne und Parmesan	12,50 €

vom Schwein

Rahmschnitzel	14,50 €
Schnitzel „Wiener-Art“	14,50 €
Cordon- bleu	17,00 €
Schweinefilet mit Champignonrahm	23,00 €

vom Kalb

Rahmschnitzel mit frischen Champignons	24,00 €
Original Wiener Schnitzel	24,00 €
Cordon- bleu	26,00 €
Kalbssteak mit Pfifferlingen a la creme	28,50 €

Beilagen zur Wahl

Pommes-Frites	4,00 €
handgeschabte Brettspätzle	5,00 €
Dauphine-Kartoffeln	4,00 €
Kartoffelkroketten	4,00 €
Bratkartoffeln	5,50 €

Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Käsespätzle	13,50 €
Vegetarisches Bauernomelett	12,50 €
Pfannkuchen gefüllt mit Champignon-ragout	14,50 €

unsere Rumpsteaks vom argentinischem Angusrind

Rumpsteak mit Kräuterbutter und Röstzwiebeln	26,50 €
Rumpsteak in Knoblauchrahm	26,50 €
Pfeffersteak	26,50 €
Rumpsteak unter der Meerrettichkruste	29,50 €
Rumpsteak mit gebratenen Pfifferlingen	33,50 €

Unsere Rehgerichte aus heimischer Jagd

Geschnetzelte Rehkeule	26,50 €
Rehsteak aus der Keule mit Preiselbeersauce und Champignons	31,50 €
Rehrücken unter der Walnusskruste und Rotkohl	39,50 €

Als Beilagen zu den Steaks und Wildgerichte

Pommes-Frites	4,00 €
handgeschabte Brettspätzle	5,00 €
Dauphine-Kartoffeln	4,00 €
Kartoffelkroketten	4,00 €
Kartoffelklöße	5,00 €
Bratkartoffeln	5,50 €

Fischgerichte

Norweger Lachs in Rieslingssauce mit Kartoffeln	27,50 €
Kross gebratener Zander mit Butternudeln	31,50 €
Jakobsmuscheln mit Trüffelnudeln und Erbsen	34,50 €

Spezialitäten des Hauses

Blutwurstgröstel	15,50 €
Rindfleischwürfel in Champignon-Cognacrahm mit Brettspätzle	26,50 €
Lammrücken unter der Macadamia-Kruste mit Bratkartoffeln	34,50 €

Liste der Zusatzstoffe auf der letzten Seite

Für den kleinen Appetit

Bunte Salatplatte mit kleinen Schnitzelchen	15,00 €
Bunte Salatplatte mit gebackenem Schafskäse	14,00 €
Große bunte Salatplatte mit gebratener Putenbrust	15,00 €
Straßburger Wurstsalat mit Baquette	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	5,50 €
gemischtes Eis mit Sahne	6,50 €
Vanilleeiscreme mit heißer Schokolade	7,50 €
Heiße Himbeeren mit Vanilleeiscreme	7,50 €
Eismeringe	8,50 €
Eiskaffee	7,50 €
Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	5,00 €
Geeister Cappuccino ca.20 Min Zubereitungszeit	8,50 €
Geeistes Tiramisu	10,50 €
Dreierlei Sorbet mit frischen Früchten	9,80 €
Schokotörtchen mit Vanilleeis und Vanillesauce	11,00 €

Hausaperitiv

Aperol Spritz	7,50 €
Rosato-Spritz	7,50 €
Gin-Tonic, auch alkoholfrei	8,00 €
Sekt mit Granatapfellikör	6,50 €
Kellerbier dunkel naturtrüb von der Brauerei Gold Ochsen Ulm 0,3l	4,20 €

Saisonale Gerichte

Kürbisrisotto mit Parmesan und Kernöl	14,50 €
Züricher Geschnetzeltes mit Brettspätzle	25,50 €
Pfifferlinge in Rahm mit Serviettenknödel	19,50 €
Pfifferlingnudeln mit Speck, auch vegetarisch	19,50 €
Schweinelendchen mit Pfillerlingrahm und Brettspätzle	29,50 €

Tagesdessert

Espresso mit Creme Brulee	6,00 €
Zwetschgenröster mit Vanilleeis	10,50 €

Liebe Gäste,
falls Sie Ihre Portion einmal nicht aufessen können, verpacken wir sehr gerne ihre übrigen Speisen, dafür verlangen wir einen Unkostenbeitrag von 1,50 €.
Sie dürfen aber auch gerne ein Behältnis von zu Hause mitbringen.

Vorspeisen

Räucherlachs mit Meerretticheis und Rucolla	16,50 €
Kräuternudeln mit Norweger-Lachs	16,50 €
Carpaccio vom Rinderfilet mit frischem Parmesan	18,50 €

aus dem Suppentopf

Flädlesuppe	7,00 €
Kraftbrühe mit Fleischklößchen	8,50 €
Kartoffelcremesuppe mit Croutons	8,50 €
Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kernen und Kernöl	9,00 €
Pfifferlingcremesuppe mit Speck	9,50 €

Salate

Blattsalate	5,50 €
bunter Salatteller	6,50 €
Feldsalat mit Speck und Krachele	9,80 €
Feldsalat mit gerösteten Pinienkerne und Parmesan	12,50 €

vom Schwein

Rahmschnitzel	14,50 €
Schnitzel „Wiener-Art“	14,50 €
Cordon- bleu	17,00 €
Schweinefilet mit Champignonrahm	23,00 €

vom Kalb

Rahmschnitzel mit frischen Champignons	24,00 €
Original Wiener Schnitzel	24,00 €
Cordon- bleu	26,00 €
Kalbssteak mit Pfifferlingen a la creme	28,50 €

Beilagen zur Wahl

Pommes-Frites	4,00 €
handgeschabte Brettspätzle	5,00 €
Dauphine-Kartoffeln	4,00 €
Kartoffelkroketten	4,00 €
Bratkartoffeln	5,50 €

Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Käsespätzle	13,50 €
Vegetarisches Bauernomelett	12,50 €
Pfannkuchen gefüllt mit Champignon-ragout	14,50 €

unsere Rumpsteaks vom argentinischem Angusrind

Rumpsteak mit Kräuterbutter und Röstzwiebeln	26,50 €
Rumpsteak in Knoblauchrahm	26,50 €
Pfeffersteak	26,50 €
Rumpsteak unter der Meerrettichkruste	29,50 €
Rumpsteak mit gebratenen Pfifferlingen	33,50 €

Unsere Rehgerichte aus heimischer Jagd

Geschnetzelte Rehkeule	26,50 €
Rehsteak aus der Keule mit Preiselbeersauce und Champignons	31,50 €
Rehrücken unter der Walnusskruste und Rotkohl	39,50 €

Als Beilagen zu den Steaks und Wildgerichte

Pommes-Frites	4,00 €
handgeschabte Brettspätzle	5,00 €
Dauphine-Kartoffeln	4,00 €
Kartoffelkroketten	4,00 €
Kartoffelklöße	5,00 €
Bratkartoffeln	5,50 €

Fischgerichte

Norweger Lachs in Rieslingssauce mit Kartoffeln	27,50 €
Kross gebratener Zander mit Butternudeln	31,50 €
Jakobsmuscheln mit Trüffelnudeln und Erbsen	34,50 €

Spezialitäten des Hauses

Blutwurstgröstel	15,50 €
Rindfleischwürfel in Champignon-Cognacrahm mit Brettspätzle	26,50 €
Lammrücken unter der Macadamia-Kruste mit Bratkartoffeln	34,50 €

Liste der Zusatzstoffe auf der letzten Seite

Für den kleinen Appetit

Bunte Salatplatte mit kleinen Schnitzelchen	15,00 €
Bunte Salatplatte mit gebackenem Schafskäse	14,00 €
Große bunte Salatplatte mit gebratener Putenbrust	15,00 €
Straßburger Wurstsalat mit Baquette	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	5,50 €
gemischtes Eis mit Sahne	6,50 €
Vanilleeiscreme mit heißer Schokolade	7,50 €
Heiße Himbeeren mit Vanilleeiscreme	7,50 €
Eismeringe	8,50 €
Eiskaffee	7,50 €
Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	5,00 €
Geeister Cappuccino ca.20 Min Zubereitungszeit	8,50 €
Geeistes Tiramisu	10,50 €
Dreierlei Sorbet mit frischen Früchten	9,80 €
Schokotörtchen mit Vanilleeis und Vanillesauce	11,00 €

Hausaperitiv

Aperol Spritz	7,50 €
Rosato-Spritz	7,50 €
Gin-Tonic, auch alkoholfrei	8,00 €
Sekt mit Granatapfellikör	6,50 €
Kellerbier dunkel naturtrüb von der Brauerei Gold Ochsen Ulm 0,3l	4,20 €

Saisonale Gerichte

Kürbisrisotto mit Parmesan und Kernöl	14,50 €
Züricher Geschnetzeltes mit Brettspätzle	25,50 €
Pfifferlinge in Rahm mit Serviettenknödel	19,50 €
Pfifferlingnudeln mit Speck, auch vegetarisch	19,50 €
Schweinelendchen mit Pfillerlingrahm und Brettspätzle	29,50 €

Tagesdessert

Espresso mit Creme Brulee	6,00 €
Zwetschgenröster mit Vanilleeis	10,50 €

Liebe Gäste,
falls Sie Ihre Portion einmal nicht aufessen können, verpacken wir sehr gerne ihre übrigen Speisen, dafür verlangen wir einen Unkostenbeitrag von 1,50 €.
Sie dürfen aber auch gerne ein Behältnis von zu Hause mitbringen.

Vorspeisen

Räucherlachs mit Meerretticheis und Rucolla	16,50 €
Kräuternudeln mit Norweger-Lachs	16,50 €
Carpaccio vom Rinderfilet mit frischem Parmesan	18,50 €

aus dem Suppentopf

Flädlesuppe	7,00 €
Kraftbrühe mit Fleischklößchen	8,50 €
Kartoffelcremesuppe mit Croutons	8,50 €
Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kernen und Kernöl	9,00 €
Pfifferlingcremesuppe mit Speck	9,50 €

Salate

Blattsalate	5,50 €
bunter Salatteller	6,50 €
Feldsalat mit Speck und Krachele	9,80 €
Feldsalat mit gerösteten Pinienkerne und Parmesan	12,50 €

vom Schwein

Rahmschnitzel	14,50 €
Schnitzel „Wiener-Art“	14,50 €
Cordon- bleu	17,00 €
Schweinefilet mit Champignonrahm	23,00 €

vom Kalb

Rahmschnitzel mit frischen Champignons	24,00 €
Original Wiener Schnitzel	24,00 €
Cordon- bleu	26,00 €
Kalbssteak mit Pfifferlingen a la creme	28,50 €

Beilagen zur Wahl

Pommes-Frites	4,00 €
handgeschabte Brettspätzle	5,00 €
Dauphine-Kartoffeln	4,00 €
Kartoffelkroketten	4,00 €
Bratkartoffeln	5,50 €

Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Käsespätzle	13,50 €
Vegetarisches Bauernomelett	12,50 €
Pfannkuchen gefüllt mit Champignon-ragout	14,50 €

unsere Rumpsteaks vom argentinischem Angusrind

Rumpsteak mit Kräuterbutter und Röstzwiebeln	26,50 €
Rumpsteak in Knoblauchrahm	26,50 €
Pfeffersteak	26,50 €
Rumpsteak unter der Meerrettichkruste	29,50 €
Rumpsteak mit gebratenen Pfifferlingen	33,50 €

Unsere Rehgerichte aus heimischer Jagd

Geschnetzelte Rehkeule	26,50 €
Rehsteak aus der Keule mit Preiselbeersauce und Champignons	31,50 €
Rehrücken unter der Walnusskruste und Rotkohl	39,50 €

Als Beilagen zu den Steaks und Wildgerichte

Pommes-Frites	4,00 €
handgeschabte Brettspätzle	5,00 €
Dauphine-Kartoffeln	4,00 €
Kartoffelkroketten	4,00 €
Kartoffelklöße	5,00 €
Bratkartoffeln	5,50 €

Fischgerichte

Norweger Lachs in Rieslingssauce mit Kartoffeln	27,50 €
Kross gebratener Zander mit Butternudeln	31,50 €
Jakobsmuscheln mit Trüffelnudeln und Erbsen	34,50 €

Spezialitäten des Hauses

Blutwurstgröstel	15,50 €
Rindfleischwürfel in Champignon-Cognacrahm mit Brettspätzle	26,50 €
Lammrücken unter der Macadamia-Kruste mit Bratkartoffeln	34,50 €

Liste der Zusatzstoffe auf der letzten Seite

Für den kleinen Appetit

Bunte Salatplatte mit kleinen Schnitzelchen	15,00 €
Bunte Salatplatte mit gebackenem Schafskäse	14,00 €
Große bunte Salatplatte mit gebratener Putenbrust	15,00 €
Straßburger Wurstsalat mit Baquette	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	5,50 €
gemischtes Eis mit Sahne	6,50 €
Vanilleeiscreme mit heißer Schokolade	7,50 €
Heiße Himbeeren mit Vanilleeiscreme	7,50 €
Eismeringe	8,50 €
Eiskaffee	7,50 €
Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	5,00 €
Geeister Cappuccino ca.20 Min Zubereitungszeit	8,50 €
Geeistes Tiramisu	10,50 €
Dreierlei Sorbet mit frischen Früchten	9,80 €
Schokotörtchen mit Vanilleeis und Vanillesauce	11,00 €

Hausaperitiv

Aperol Spritz	7,50 €
Rosato-Spritz	7,50 €
Gin-Tonic, auch alkoholfrei	8,00 €
Sekt mit Granatapfellikör	6,50 €
Kellerbier dunkel naturtrüb von der Brauerei Gold Ochsen Ulm 0,3l	4,20 €

Saisonale Gerichte

Kürbisrisotto mit Parmesan und Kernöl	14,50 €
Züricher Geschnetzeltes mit Brettspätzle	25,50 €
Pfifferlinge in Rahm mit Serviettenknödel	19,50 €
Pfifferlingnudeln mit Speck, auch vegetarisch	19,50 €
Schweinelendchen mit Pfillerlingrahm und Brettspätzle	29,50 €

Tagesdessert

Espresso mit Creme Brulee	6,00 €
Zwetschgenröster mit Vanilleeis	10,50 €

Liebe Gäste,
falls Sie Ihre Portion einmal nicht aufessen können, verpacken wir sehr gerne ihre übrigen Speisen, dafür verlangen wir einen Unkostenbeitrag von 1,50 €.
Sie dürfen aber auch gerne ein Behältnis von zu Hause mitbringen.

Vorspeisen

Räucherlachs mit Meerretticheis und Rucolla	16,50 €
Kräuternudeln mit Norweger-Lachs	16,50 €
Carpaccio vom Rinderfilet mit frischem Parmesan	18,50 €

aus dem Suppentopf

Flädlesuppe	7,00 €
Kraftbrühe mit Fleischklößchen	8,50 €
Kartoffelcremesuppe mit Croutons	8,50 €
Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kernen und Kernöl	9,00 €
Pfifferlingcremesuppe mit Speck	9,50 €

Salate

Blattsalate	5,50 €
bunter Salatteller	6,50 €
Feldsalat mit Speck und Krachele	9,80 €
Feldsalat mit gerösteten Pinienkerne und Parmesan	12,50 €

vom Schwein

Rahmschnitzel	14,50 €
Schnitzel „Wiener-Art“	14,50 €
Cordon- bleu	17,00 €
Schweinefilet mit Champignonrahm	23,00 €

vom Kalb

Rahmschnitzel mit frischen Champignons	24,00 €
Original Wiener Schnitzel	24,00 €
Cordon- bleu	26,00 €
Kalbssteak mit Pfifferlingen a la creme	28,50 €

Beilagen zur Wahl

Pommes-Frites	4,00 €
handgeschabte Brettspätzle	5,00 €
Dauphine-Kartoffeln	4,00 €
Kartoffelkroketten	4,00 €
Bratkartoffeln	5,50 €

Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Käsespätzle	13,50 €
Vegetarisches Bauernomelett	12,50 €
Pfannkuchen gefüllt mit Champignon-ragout	14,50 €

unsere Rumpsteaks vom argentinischem Angusrind

Rumpsteak mit Kräuterbutter und Röstzwiebeln	26,50 €
Rumpsteak in Knoblauchrahm	26,50 €
Pfeffersteak	26,50 €
Rumpsteak unter der Meerrettichkruste	29,50 €
Rumpsteak mit gebratenen Pfifferlingen	33,50 €

Unsere Rehgerichte aus heimischer Jagd

Geschnetzelte Rehkeule	26,50 €
Rehsteak aus der Keule mit Preiselbeersauce und Champignons	31,50 €
Rehrücken unter der Walnusskruste und Rotkohl	39,50 €

Als Beilagen zu den Steaks und Wildgerichte

Pommes-Frites	4,00 €
handgeschabte Brettspätzle	5,00 €
Dauphine-Kartoffeln	4,00 €
Kartoffelkroketten	4,00 €
Kartoffelklöße	5,00 €
Bratkartoffeln	5,50 €

Fischgerichte

Norweger Lachs in Rieslingssauce mit Kartoffeln	27,50 €
Kross gebratener Zander mit Butternudeln	31,50 €
Jakobsmuscheln mit Trüffelnudeln und Erbsen	34,50 €

Spezialitäten des Hauses

Blutwurstgröstel	15,50 €
Rindfleischwürfel in Champignon-Cognacrahm mit Brettspätzle	26,50 €
Lammrücken unter der Macadamia-Kruste mit Bratkartoffeln	34,50 €

Liste der Zusatzstoffe auf der letzten Seite

Für den kleinen Appetit

Bunte Salatplatte mit kleinen Schnitzelchen	15,00 €
Bunte Salatplatte mit gebackenem Schafskäse	14,00 €
Große bunte Salatplatte mit gebratener Putenbrust	15,00 €
Straßburger Wurstsalat mit Baquette	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	5,50 €
gemischtes Eis mit Sahne	6,50 €
Vanilleeiscreme mit heißer Schokolade	7,50 €
Heiße Himbeeren mit Vanilleeiscreme	7,50 €
Eismeringe	8,50 €
Eiskaffee	7,50 €
Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	5,00 €
Geeister Cappuccino ca.20 Min Zubereitungszeit	8,50 €
Geeistes Tiramisu	10,50 €
Dreierlei Sorbet mit frischen Früchten	9,80 €
Schokotörtchen mit Vanilleeis und Vanillesauce	11,00 €

Hausaperitiv

Aperol Spritz	7,50 €
Rosato-Spritz	7,50 €
Gin-Tonic, auch alkoholfrei	8,00 €
Sekt mit Granatapfellikör	6,50 €
Kellerbier dunkel naturtrüb von der Brauerei Gold Ochsen Ulm 0,3l	4,20 €

Saisonale Gerichte

Kürbisrisotto mit Parmesan und Kernöl	14,50 €
Züricher Geschnetzeltes mit Brettspätzle	25,50 €
Pfifferlinge in Rahm mit Serviettenknödel	19,50 €
Pfifferlingnudeln mit Speck, auch vegetarisch	19,50 €
Schweinelendchen mit Pfillerlingrahm und Brettspätzle	29,50 €

Tagesdessert

Espresso mit Creme Brulee	6,00 €
Zwetschgenröster mit Vanilleeis	10,50 €

Liebe Gäste,
falls Sie Ihre Portion einmal nicht aufessen können, verpacken wir sehr gerne ihre übrigen Speisen, dafür verlangen wir einen Unkostenbeitrag von 1,50 €.
Sie dürfen aber auch gerne ein Behältnis von zu Hause mitbringen.

Vorspeisen

Räucherlachs mit Meerretticheis und Rucolla	16,50 €
Kräuternudeln mit Norweger-Lachs	16,50 €
Carpaccio vom Rinderfilet mit frischem Parmesan	18,50 €

aus dem Suppentopf

Flädlesuppe	7,00 €
Kraftbrühe mit Fleischklößchen	8,50 €
Kartoffelcremesuppe mit Croutons	8,50 €
Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kernen und Kernöl	9,00 €
Pfifferlingcremesuppe mit Speck	9,50 €

Salate

Blattsalate	5,50 €
bunter Salatteller	6,50 €
Feldsalat mit Speck und Krachele	9,80 €
Feldsalat mit gerösteten Pinienkerne und Parmesan	12,50 €

vom Schwein

Rahmschnitzel	14,50 €
Schnitzel „Wiener-Art“	14,50 €
Cordon- bleu	17,00 €
Schweinefilet mit Champignonrahm	23,00 €

vom Kalb

Rahmschnitzel mit frischen Champignons	24,00 €
Original Wiener Schnitzel	24,00 €
Cordon- bleu	26,00 €
Kalbssteak mit Pfifferlingen a la creme	28,50 €

Beilagen zur Wahl

Pommes-Frites	4,00 €
handgeschabte Brettspätzle	5,00 €
Dauphine-Kartoffeln	4,00 €
Kartoffelkroketten	4,00 €
Bratkartoffeln	5,50 €

Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Käsespätzle	13,50 €
Vegetarisches Bauernomelett	12,50 €
Pfannkuchen gefüllt mit Champignon-ragout	14,50 €

unsere Rumpsteaks vom argentinischem Angusrind

Rumpsteak mit Kräuterbutter und Röstzwiebeln	26,50 €
Rumpsteak in Knoblauchrahm	26,50 €
Pfeffersteak	26,50 €
Rumpsteak unter der Meerrettichkruste	29,50 €
Rumpsteak mit gebratenen Pfifferlingen	33,50 €

Unsere Rehgerichte aus heimischer Jagd

Geschnetzelte Rehkeule	26,50 €
Rehsteak aus der Keule mit Preiselbeersauce und Champignons	31,50 €
Rehrücken unter der Walnusskruste und Rotkohl	39,50 €

Als Beilagen zu den Steaks und Wildgerichte

Pommes-Frites	4,00 €
handgeschabte Brettspätzle	5,00 €
Dauphine-Kartoffeln	4,00 €
Kartoffelkroketten	4,00 €
Kartoffelklöße	5,00 €
Bratkartoffeln	5,50 €

Fischgerichte

Norweger Lachs in Rieslingssauce mit Kartoffeln	27,50 €
Kross gebratener Zander mit Butternudeln	31,50 €
Jakobsmuscheln mit Trüffelnudeln und Erbsen	34,50 €

Spezialitäten des Hauses

Blutwurstgröstel	15,50 €
Rindfleischwürfel in Champignon-Cognacrahm mit Brettspätzle	26,50 €
Lammrücken unter der Macadamia-Kruste mit Bratkartoffeln	34,50 €

Liste der Zusatzstoffe auf der letzten Seite

Für den kleinen Appetit

Bunte Salatplatte mit kleinen Schnitzelchen	15,00 €
Bunte Salatplatte mit gebackenem Schafskäse	14,00 €
Große bunte Salatplatte mit gebratener Putenbrust	15,00 €
Straßburger Wurstsalat mit Baquette	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	5,50 €
gemischtes Eis mit Sahne	6,50 €
Vanilleeiscreme mit heißer Schokolade	7,50 €
Heiße Himbeeren mit Vanilleeiscreme	7,50 €
Eismeringe	8,50 €
Eiskaffee	7,50 €
Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	5,00 €
Geeister Cappuccino ca.20 Min Zubereitungszeit	8,50 €
Geeistes Tiramisu	10,50 €
Dreierlei Sorbet mit frischen Früchten	9,80 €
Schokotörtchen mit Vanilleeis und Vanillesauce	11,00 €

Hausaperitiv

Aperol Spritz	7,50 €
Rosato-Spritz	7,50 €
Gin-Tonic, auch alkoholfrei	8,00 €
Sekt mit Granatapfellikör	6,50 €
Kellerbier dunkel naturtrüb von der Brauerei Gold Ochsen Ulm 0,3l	4,20 €

Saisonale Gerichte

Kürbisrisotto mit Parmesan und Kernöl	14,50 €
Züricher Geschnetzeltes mit Brettspätzle	25,50 €
Pfifferlinge in Rahm mit Serviettenknödel	19,50 €
Pfifferlingnudeln mit Speck, auch vegetarisch	19,50 €
Schweinelendchen mit Pfillerlingrahm und Brettspätzle	29,50 €

Tagesdessert

Espresso mit Creme Brulee	6,00 €
Zwetschgenröster mit Vanilleeis	10,50 €

Liebe Gäste,
falls Sie Ihre Portion einmal nicht aufessen können, verpacken wir sehr gerne ihre übrigen Speisen, dafür verlangen wir einen Unkostenbeitrag von 1,50 €.
Sie dürfen aber auch gerne ein Behältnis von zu Hause mitbringen.

Vorspeisen

Räucherlachs mit Meerretticheis und Rucolla	16,50 €
Kräuternudeln mit Norweger-Lachs	16,50 €
Carpaccio vom Rinderfilet mit frischem Parmesan	18,50 €

aus dem Suppentopf

Flädlesuppe	7,00 €
Kraftbrühe mit Fleischklößchen	8,50 €
Kartoffelcremesuppe mit Croutons	8,50 €
Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kernen und Kernöl	9,00 €
Pfifferlingcremesuppe mit Speck	9,50 €

Salate

Blattsalate	5,50 €
bunter Salatteller	6,50 €
Feldsalat mit Speck und Krachele	9,80 €
Feldsalat mit gerösteten Pinienkerne und Parmesan	12,50 €

vom Schwein

Rahmschnitzel	14,50 €
Schnitzel „Wiener-Art“	14,50 €
Cordon- bleu	17,00 €
Schweinefilet mit Champignonrahm	23,00 €

vom Kalb

Rahmschnitzel mit frischen Champignons	24,00 €
Original Wiener Schnitzel	24,00 €
Cordon- bleu	26,00 €
Kalbssteak mit Pfifferlingen a la creme	28,50 €

Beilagen zur Wahl

Pommes-Frites	4,00 €
handgeschabte Brettspätzle	5,00 €
Dauphine-Kartoffeln	4,00 €
Kartoffelkroketten	4,00 €
Bratkartoffeln	5,50 €

Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Käsespätzle	13,50 €
Vegetarisches Bauernomelett	12,50 €
Pfannkuchen gefüllt mit Champignon-ragout	14,50 €

unsere Rumpsteaks vom argentinischem Angusrind

Rumpsteak mit Kräuterbutter und Röstzwiebeln	26,50 €
Rumpsteak in Knoblauchrahm	26,50 €
Pfeffersteak	26,50 €
Rumpsteak unter der Meerrettichkruste	29,50 €
Rumpsteak mit gebratenen Pfifferlingen	33,50 €

Unsere Rehgerichte aus heimischer Jagd

Geschnetzelte Rehkeule	26,50 €
Rehsteak aus der Keule mit Preiselbeersauce und Champignons	31,50 €
Rehrücken unter der Walnusskruste und Rotkohl	39,50 €

Als Beilagen zu den Steaks und Wildgerichte

Pommes-Frites	4,00 €
handgeschabte Brettspätzle	5,00 €
Dauphine-Kartoffeln	4,00 €
Kartoffelkroketten	4,00 €
Kartoffelklöße	5,00 €
Bratkartoffeln	5,50 €

Fischgerichte

Norweger Lachs in Rieslingssauce mit Kartoffeln	27,50 €
Kross gebratener Zander mit Butternudeln	31,50 €
Jakobsmuscheln mit Trüffelnudeln und Erbsen	34,50 €

Spezialitäten des Hauses

Blutwurstgröstel	15,50 €
Rindfleischwürfel in Champignon-Cognacrahm mit Brettspätzle	26,50 €
Lammrücken unter der Macadamia-Kruste mit Bratkartoffeln	34,50 €

Liste der Zusatzstoffe auf der letzten Seite

Für den kleinen Appetit

Bunte Salatplatte mit kleinen Schnitzelchen	15,00 €
Bunte Salatplatte mit gebackenem Schafskäse	14,00 €
Große bunte Salatplatte mit gebratener Putenbrust	15,00 €
Straßburger Wurstsalat mit Baquette	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	5,50 €
gemischtes Eis mit Sahne	6,50 €
Vanilleeiscreme mit heißer Schokolade	7,50 €
Heiße Himbeeren mit Vanilleeiscreme	7,50 €
Eismeringe	8,50 €
Eiskaffee	7,50 €
Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	5,00 €
Geeister Cappuccino ca.20 Min Zubereitungszeit	8,50 €
Geeistes Tiramisu	10,50 €
Dreierlei Sorbet mit frischen Früchten	9,80 €
Schokotörtchen mit Vanilleeis und Vanillesauce	11,00 €

Hausaperitiv

Aperol Spritz	7,50 €
Rosato-Spritz	7,50 €
Gin-Tonic, auch alkoholfrei	8,00 €
Sekt mit Granatapfellikör	6,50 €
Kellerbier dunkel naturtrüb von der Brauerei Gold Ochsen Ulm 0,3l	4,20 €

Saisonale Gerichte

Kürbisrisotto mit Parmesan und Kernöl	14,50 €
Züricher Geschnetzeltes mit Brettspätzle	25,50 €
Pfifferlinge in Rahm mit Serviettenknödel	19,50 €
Pfifferlingnudeln mit Speck, auch vegetarisch	19,50 €
Schweinelendchen mit Pfillerlingrahm und Brettspätzle	29,50 €

Tagesdessert

Espresso mit Creme Brulee	6,00 €
Zwetschgenröster mit Vanilleeis	10,50 €

Liebe Gäste,
falls Sie Ihre Portion einmal nicht aufessen können, verpacken wir sehr gerne ihre übrigen Speisen, dafür verlangen wir einen Unkostenbeitrag von 1,50 €.
Sie dürfen aber auch gerne ein Behältnis von zu Hause mitbringen.

Vorspeisen

Räucherlachs mit Meerretticheis und Rucolla	16,50 €
Kräuternudeln mit Norweger-Lachs	16,50 €
Carpaccio vom Rinderfilet mit frischem Parmesan	18,50 €

aus dem Suppentopf

Flädlesuppe	7,00 €
Kraftbrühe mit Fleischklößchen	8,50 €
Kartoffelcremesuppe mit Croutons	8,50 €
Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kernen und Kernöl	9,00 €
Pfifferlingcremesuppe mit Speck	9,50 €

Salate

Blattsalate	5,50 €
bunter Salatteller	6,50 €
Feldsalat mit Speck und Krachele	9,80 €
Feldsalat mit gerösteten Pinienkerne und Parmesan	12,50 €

vom Schwein

Rahmschnitzel	14,50 €
Schnitzel „Wiener-Art“	14,50 €
Cordon- bleu	17,00 €
Schweinefilet mit Champignonrahm	23,00 €

vom Kalb

Rahmschnitzel mit frischen Champignons	24,00 €
Original Wiener Schnitzel	24,00 €
Cordon- bleu	26,00 €
Kalbssteak mit Pfifferlingen a la creme	28,50 €

Beilagen zur Wahl

Pommes-Frites	4,00 €
handgeschabte Brettspätzle	5,00 €
Dauphine-Kartoffeln	4,00 €
Kartoffelkroketten	4,00 €
Bratkartoffeln	5,50 €

Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Käsespätzle	13,50 €
Vegetarisches Bauernomelett	12,50 €
Pfannkuchen gefüllt mit Champignon-ragout	14,50 €

unsere Rumpsteaks vom argentinischem Angusrind

Rumpsteak mit Kräuterbutter und Röstzwiebeln	26,50 €
Rumpsteak in Knoblauchrahm	26,50 €
Pfeffersteak	26,50 €
Rumpsteak unter der Meerrettichkruste	29,50 €
Rumpsteak mit gebratenen Pfifferlingen	33,50 €

Unsere Rehgerichte aus heimischer Jagd

Geschnetzelte Rehkeule	26,50 €
Rehsteak aus der Keule mit Preiselbeersauce und Champignons	31,50 €
Rehrücken unter der Walnusskruste und Rotkohl	39,50 €

Als Beilagen zu den Steaks und Wildgerichte

Pommes-Frites	4,00 €
handgeschabte Brettspätzle	5,00 €
Dauphine-Kartoffeln	4,00 €
Kartoffelkroketten	4,00 €
Kartoffelklöße	5,00 €
Bratkartoffeln	5,50 €

Fischgerichte

Norweger Lachs in Rieslingssauce mit Kartoffeln	27,50 €
Kross gebratener Zander mit Butternudeln	31,50 €
Jakobsmuscheln mit Trüffelnudeln und Erbsen	34,50 €

Spezialitäten des Hauses

Blutwurstgröstel	15,50 €
Rindfleischwürfel in Champignon-Cognacrahm mit Brettspätzle	26,50 €
Lammrücken unter der Macadamia-Kruste mit Bratkartoffeln	34,50 €

Liste der Zusatzstoffe auf der letzten Seite

Für den kleinen Appetit

Bunte Salatplatte mit kleinen Schnitzelchen	15,00 €
Bunte Salatplatte mit gebackenem Schafskäse	14,00 €
Große bunte Salatplatte mit gebratener Putenbrust	15,00 €
Straßburger Wurstsalat mit Baquette	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	5,50 €
gemischtes Eis mit Sahne	6,50 €
Vanilleeiscreme mit heißer Schokolade	7,50 €
Heiße Himbeeren mit Vanilleeiscreme	7,50 €
Eismeringe	8,50 €
Eiskaffee	7,50 €
Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	5,00 €
Geeister Cappuccino ca.20 Min Zubereitungszeit	8,50 €
Geeistes Tiramisu	10,50 €
Dreierlei Sorbet mit frischen Früchten	9,80 €
Schokotörtchen mit Vanilleeis und Vanillesauce	11,00 €

Hausaperitiv

Aperol Spritz	7,50 €
Rosato-Spritz	7,50 €
Gin-Tonic, auch alkoholfrei	8,00 €
Sekt mit Granatapfellikör	6,50 €
Kellerbier dunkel naturtrüb von der Brauerei Gold Ochsen Ulm 0,3l	4,20 €

Saisonale Gerichte

Kürbisrisotto mit Parmesan und Kernöl	14,50 €
Züricher Geschnetzeltes mit Brettspätzle	25,50 €
Pfifferlinge in Rahm mit Serviettenknödel	19,50 €
Pfifferlingnudeln mit Speck, auch vegetarisch	19,50 €
Schweinelendchen mit Pfillerlingrahm und Brettspätzle	29,50 €

Tagesdessert

Espresso mit Creme Brulee	6,00 €
Zwetschgenröster mit Vanilleeis	10,50 €

Liebe Gäste,
falls Sie Ihre Portion einmal nicht aufessen können, verpacken wir sehr gerne ihre übrigen Speisen, dafür verlangen wir einen Unkostenbeitrag von 1,50 €.
Sie dürfen aber auch gerne ein Behältnis von zu Hause mitbringen.

Vorspeisen

Räucherlachs mit Meerretticheis und Rucolla	16,50 €
Kräuternudeln mit Norweger-Lachs	16,50 €
Carpaccio vom Rinderfilet mit frischem Parmesan	18,50 €

aus dem Suppentopf

Flädlesuppe	7,00 €
Kraftbrühe mit Fleischklößchen	8,50 €
Kartoffelcremesuppe mit Croutons	8,50 €
Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kernen und Kernöl	9,00 €
Pfifferlingcremesuppe mit Speck	9,50 €

Salate

Blattsalate	5,50 €
bunter Salatteller	6,50 €
Feldsalat mit Speck und Krachele	9,80 €
Feldsalat mit gerösteten Pinienkerne und Parmesan	12,50 €

vom Schwein

Rahmschnitzel	14,50 €
Schnitzel „Wiener-Art“	14,50 €
Cordon- bleu	17,00 €
Schweinefilet mit Champignonrahm	23,00 €

vom Kalb

Rahmschnitzel mit frischen Champignons	24,00 €
Original Wiener Schnitzel	24,00 €
Cordon- bleu	26,00 €
Kalbssteak mit Pfifferlingen a la creme	28,50 €

Beilagen zur Wahl

Pommes-Frites	4,00 €
handgeschabte Brettspätzle	5,00 €
Dauphine-Kartoffeln	4,00 €
Kartoffelkroketten	4,00 €
Bratkartoffeln	5,50 €

Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Käsespätzle	13,50 €
Vegetarisches Bauernomelett	12,50 €
Pfannkuchen gefüllt mit Champignon-ragout	14,50 €

unsere Rumpsteaks vom argentinischem Angusrind

Rumpsteak mit Kräuterbutter und Röstzwiebeln	26,50 €
Rumpsteak in Knoblauchrahm	26,50 €
Pfeffersteak	26,50 €
Rumpsteak unter der Meerrettichkruste	29,50 €
Rumpsteak mit gebratenen Pfifferlingen	33,50 €

Unsere Rehgerichte aus heimischer Jagd

Geschnetzelte Rehkeule	26,50 €
Rehsteak aus der Keule mit Preiselbeersauce und Champignons	31,50 €
Rehrücken unter der Walnusskruste und Rotkohl	39,50 €

Als Beilagen zu den Steaks und Wildgerichte

Pommes-Frites	4,00 €
handgeschabte Brettspätzle	5,00 €
Dauphine-Kartoffeln	4,00 €
Kartoffelkroketten	4,00 €
Kartoffelklöße	5,00 €
Bratkartoffeln	5,50 €

Fischgerichte

Norweger Lachs in Rieslingssauce mit Kartoffeln	27,50 €
Kross gebratener Zander mit Butternudeln	31,50 €
Jakobsmuscheln mit Trüffelnudeln und Erbsen	34,50 €

Spezialitäten des Hauses

Blutwurstgröstel	15,50 €
Rindfleischwürfel in Champignon-Cognacrahm mit Brettspätzle	26,50 €
Lammrücken unter der Macadamia-Kruste mit Bratkartoffeln	34,50 €

Liste der Zusatzstoffe auf der letzten Seite

Für den kleinen Appetit

Bunte Salatplatte mit kleinen Schnitzelchen	15,00 €
Bunte Salatplatte mit gebackenem Schafskäse	14,00 €
Große bunte Salatplatte mit gebratener Putenbrust	15,00 €
Straßburger Wurstsalat mit Baquette	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	5,50 €
gemischtes Eis mit Sahne	6,50 €
Vanilleeiscreme mit heißer Schokolade	7,50 €
Heiße Himbeeren mit Vanilleeiscreme	7,50 €
Eismeringe	8,50 €
Eiskaffee	7,50 €
Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	5,00 €
Geeister Cappuccino ca.20 Min Zubereitungszeit	8,50 €
Geeistes Tiramisu	10,50 €
Dreierlei Sorbet mit frischen Früchten	9,80 €
Schokotörtchen mit Vanilleeis und Vanillesauce	11,00 €

Hausaperitiv

Aperol Spritz	7,50 €
Rosato-Spritz	7,50 €
Gin-Tonic, auch alkoholfrei	8,00 €
Sekt mit Granatapfellikör	6,50 €
Kellerbier dunkel naturtrüb von der Brauerei Gold Ochsen Ulm 0,3l	4,20 €

Saisonale Gerichte

Kürbisrisotto mit Parmesan und Kernöl	14,50 €
Züricher Geschnetzeltes mit Brettspätzle	25,50 €
Pfifferlinge in Rahm mit Serviettenknödel	19,50 €
Pfifferlingnudeln mit Speck, auch vegetarisch	19,50 €
Schweinelendchen mit Pfillerlingrahm und Brettspätzle	29,50 €

Tagesdessert

Espresso mit Creme Brulee	6,00 €
Zwetschgenröster mit Vanilleeis	10,50 €

Liebe Gäste,
falls Sie Ihre Portion einmal nicht aufessen können, verpacken wir sehr gerne ihre übrigen Speisen, dafür verlangen wir einen Unkostenbeitrag von 1,50 €.
Sie dürfen aber auch gerne ein Behältnis von zu Hause mitbringen.

Vorspeisen

Räucherlachs mit Meerretticheis und Rucolla	16,50 €
Kräuternudeln mit Norweger-Lachs	16,50 €
Carpaccio vom Rinderfilet mit frischem Parmesan	18,50 €

aus dem Suppentopf

Flädlesuppe	7,00 €
Kraftbrühe mit Fleischklößchen	8,50 €
Kartoffelcremesuppe mit Croutons	8,50 €
Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kernen und Kernöl	9,00 €
Pfifferlingcremesuppe mit Speck	9,50 €

Salate

Blattsalate	5,50 €
bunter Salatteller	6,50 €
Feldsalat mit Speck und Krachele	9,80 €
Feldsalat mit gerösteten Pinienkerne und Parmesan	12,50 €

vom Schwein

Rahmschnitzel	14,50 €
Schnitzel „Wiener-Art“	14,50 €
Cordon- bleu	17,00 €
Schweinefilet mit Champignonrahm	23,00 €

vom Kalb

Rahmschnitzel mit frischen Champignons	24,00 €
Original Wiener Schnitzel	24,00 €
Cordon- bleu	26,00 €
Kalbssteak mit Pfifferlingen a la creme	28,50 €

Beilagen zur Wahl

Pommes-Frites	4,00 €
handgeschabte Brettspätzle	5,00 €
Dauphine-Kartoffeln	4,00 €
Kartoffelkroketten	4,00 €
Bratkartoffeln	5,50 €

Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Käsespätzle	13,50 €
Vegetarisches Bauernomelett	12,50 €
Pfannkuchen gefüllt mit Champignon-ragout	14,50 €

unsere Rumpsteaks vom argentinischem Angusrind

Rumpsteak mit Kräuterbutter und Röstzwiebeln	26,50 €
Rumpsteak in Knoblauchrahm	26,50 €
Pfeffersteak	26,50 €
Rumpsteak unter der Meerrettichkruste	29,50 €
Rumpsteak mit gebratenen Pfifferlingen	33,50 €

Unsere Rehgerichte aus heimischer Jagd

Geschnetzelte Rehkeule	26,50 €
Rehsteak aus der Keule mit Preiselbeersauce und Champignons	31,50 €
Rehrücken unter der Walnusskruste und Rotkohl	39,50 €

Als Beilagen zu den Steaks und Wildgerichte

Pommes-Frites	4,00 €
handgeschabte Brettspätzle	5,00 €
Dauphine-Kartoffeln	4,00 €
Kartoffelkroketten	4,00 €
Kartoffelklöße	5,00 €
Bratkartoffeln	5,50 €

Fischgerichte

Norweger Lachs in Rieslingssauce mit Kartoffeln	27,50 €
Kross gebratener Zander mit Butternudeln	31,50 €
Jakobsmuscheln mit Trüffelnudeln und Erbsen	34,50 €

Spezialitäten des Hauses

Blutwurstgröstel	15,50 €
Rindfleischwürfel in Champignon-Cognacrahm mit Brettspätzle	26,50 €
Lammrücken unter der Macadamia-Kruste mit Bratkartoffeln	34,50 €

Liste der Zusatzstoffe auf der letzten Seite

Für den kleinen Appetit

Bunte Salatplatte mit kleinen Schnitzelchen	15,00 €
Bunte Salatplatte mit gebackenem Schafskäse	14,00 €
Große bunte Salatplatte mit gebratener Putenbrust	15,00 €
Straßburger Wurstsalat mit Baquette	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	5,50 €
gemischtes Eis mit Sahne	6,50 €
Vanilleeiscreme mit heißer Schokolade	7,50 €
Heiße Himbeeren mit Vanilleeiscreme	7,50 €
Eismeringe	8,50 €
Eiskaffee	7,50 €
Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	5,00 €
Geeister Cappuccino ca.20 Min Zubereitungszeit	8,50 €
Geeistes Tiramisu	10,50 €
Dreierlei Sorbet mit frischen Früchten	9,80 €
Schokotörtchen mit Vanilleeis und Vanillesauce	11,00 €