Suppen & Vorspeisen

<i>Doppelte Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle</i> <i>Double bovine broth with herb patty</i>	€ 6,50
<i>Räucherlachs an Dill – Senf – Sauce, dazu Meerrettich und Baguette</i> <i>Smoked salmon with dill - mustard sauce, horseradish and baguette</i>	€ 11,00

Fleischgerichte

<i>Zartes Schweinefilet an Apfel-Calvados-Soße</i> <i>mit bunten Gemüse & Knöpfle</i> <i>Filet of pork with vegetables and knöpfle</i>	€ 19,00
<i>Wildschweingulasch</i> <i>dazu gebratene Pilze & Knöpfle</i> <i>Goulash of wild boar with mushrooms and knöpfle</i>	€ 19,00
<i>Lammkotelett nach provenzalischer Art</i> <i>dazu Blattspinat und Dauphinekartoffeln</i> <i>Lamb chops Provençal style with leaf spinach and Dauphine potatoes</i>	€ 26,00

Fischgerichte

Pulpo – Pfanne mit Kartoffeln und Gemüse an pikanter Sauce € 21,00
Pulpo pan with potatoes and vegetables with spicy sauce

Gebratener Lachs an einer Zitronenbuttersauce € 26,00
mit Spinat und Tagliatelle
Roasted salmon with lemon-butter, spinach and noodles

Vegetarische Gerichte

Gemüse - Pilz Pfanne € 13,00
Vegetable pan with mushrooms

Desserts

Kaiserschmarrn mit warmer Vanillesauce € 7,50
Sliced pancakes „Kaiserschmarrn“ with warm vanilla sauce

Käseplatte mit Feigensenf und frischem Stangenbaguette € 12,50
Variation of cheese served with fig-mustard and baguette

Ein Gläschen flüssiger Nachtisch, 2011er Riesling „Magdalena“ 5cl € 6,50
Beeren-Auslese, weich mit Honig- und getrockneten Aprikosenaromen

Wir servieren Ihnen die Gerichte dieser Karte von 12.00-14.00 Uhr und von 17.30-21.00 Uhr

Wir wünschen einen guten Appetit! Enjoy your meal!

Unsere Preise verstehen sich inklusive Bedienungsgeld und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien berät Sie unser Servicepersonal gern zu den Inhaltsstoffen!

** 1 – mit Konservierungsstoff, 2 mit Geschmacksverstärker, 4 mit Farbstoff, 5 Phosphat haltig*