

Süppchen zum Anfang!



102 Leberknödel in Rindfleischbrühe⁴
mit Weißbrotroutons

4,60€

103 Meerrettichschaumsüppchen^{3/4/9}
mit Rote-Beete-Streifen

5,00€

was knackig & frisches vorweg!

Kleiner Beilagensalat^{3/9}

110 5,00€

Gemischter Salat an Knoblauch-Joghurt Dressing^{3/4}
mit Gemüse-Kartoffelplätzchen

108 9,90€

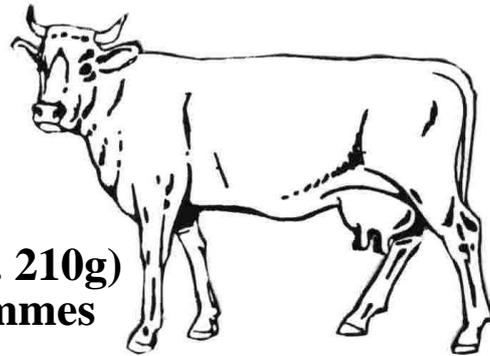
Kleiner bunter Salat an Knoblauch-Joghurt Dressing
mit 1 crunchy Hähnchenbrust und Feurigem Dip

109 12,90€

Bunter Gemischter Salat an Hausdressing^{3/4}
mit 5 gebratenen Black-Tiger Garnelen

111 13,90€

Steaks vom Rind!

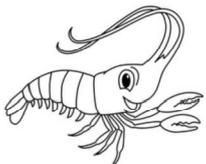


„Zwiebelrostbrätle“⁴
von der argentinischen Steakhüfte (ca. 210g)
mit karamelierten Zwiebeln und Pommes

246 20,40€

Großer gemischter Salatteller an Thousand-^{3/4}
Island-Dressing dazu ein argentinisches Hüftsteak
(ca. 210g) und Kräuterbutter

243 21,60€



„Surf and Turf“
Argentinisches Hüftsteak ca. 210g mit 3 gebratenen Garnelen, Pommes und Mayo

244 23,40€

Für unsere Vegetarier:

Fränkische Käsespätzle mit karamelierten Zwiebeln^{3/4/9}
und kleinem Beilagensalat

291 14,90€

Pfifferlingenspurt

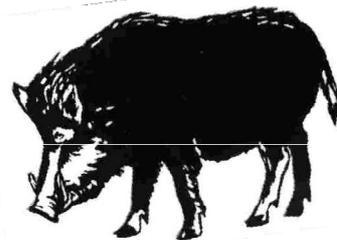


Kleine Portion frische Pfifferlinge in Rahm⁴ mit hausgemachtem Semmelknödel	460 15,80€
Kleine Portion frische Pfifferlinge in Rahm mit Spätzle⁴	461 15,80€
Frische Pfifferlinge in Rahm mit 1 Stück⁴ Schnitzel „Wiener Art“ dazu Spätzle	467 19,90€
Frische Pfifferlinge in Rahm mit 1 crunchy^{3/4} Hähnchenbrust dazu Pommesfrites	465 19,90€
Frische Pfifferlinge in Rahm mit⁴ Rinderschmorbraten und Kartoffelklößen	474 23,90€
Frische Pfifferlinge in Rahm mit einem Hüft-⁴ steak (ca.200g) vom argentinischen Rind dazu Kroketten	476 25,90€
Frische Pfifferlinge in Rahm mit Spessartwild-⁴ schweinbraten und Kartoffelklößen	472 24,90€

„1/2 Grillente“ mit 2 Kartoffelklößen und Apfelrotkohl^{3/4}	181 <u>24,90€</u>
3 Gang. Entenmenü für 2 Pers.	281 <u>46,90€</u>
für 1 Pers.	381 <u>35,90€</u>

Wild aus der Region!

**Wildschweinbraten mit Kartoffelklößen,^{2/3/4}
Apfelrotkohl und Preiselbeerbirne**



222 19,90€

Was jeder gerne mag:

Leberknödel auf Sauerkraut mit Butterkartoffeln⁴	508 10,90€
„Königsberger Klopse“ Fleischklöße mit Kapernsoße und Butterkartoffeln⁴	806 10,90€
1 Crunchy Hähnchenbrust mit Cognacpfeffer-⁴ rahmsoße und Kroketten	180 13,90€
Gekochtes Rindfleisch an Meerrettich-^{3/4} rahmsoße dazu Butterkartoffeln und Preiselbeeren	239 16,40€
Rinderschmorbraten mit Semmelknödeln und Apfelrotkohl^{2/3/4}	230 19,40€

Schnitzel aus der Pfanne



Schnitzel „Wiener Art“⁴
1 Stück Schnitzel (ca.120g) mit Pommes
und Ketchup dazu ein Beilagensalat

275 17,40€

„Meerrettichrahmschnitzel“^{4/5/9}
1 paniertes Schnitzel (ca.120g) mit Meerrettich-
rahmsoße, dazu Pommes, Preiselbeeren
und Beilagensalat

272 19,40€

„Cognacpfefferrahmschnitzel“^{3/4}
1 paniertes Schnitzel (ca.120g) mit Cognac-
pfefferrahmsoße, dazu Kroketten
und Beilagensalat

276 19,40€

für unsere kleinen Gäste



Portion Pommesfrites mit Ketchup

950 4,50€

Ein Kloß mit Soße⁴

951 4,00€

Eine Portion Spätzle mit Soße⁴

956 4,50€

**1 Crunchy Hähnchenbrust^{3/4}
mit Pommesfrites und Ketchup**

957 9,90€

eine kleine Sünde für danach

„Schwedenbecher“ Apfelmus, 2 Vanilleeiskugeln, Sahne-
haube mit reichlich Eierlikör übergossen und Schokostreuseln

600 7,20€

„Schokoladenvulkan“ mit Erdbeersoße, Vanilleeis und Sahne

619 7,90€

2 Kugeln Gemischtes Eis mit heißen Kirschen und Sahne

602 7,40€

Extras:

2001 Ketchup oder Mayo extra 0,40€

2002 Preiselbeeren oder zwei Scheiben Brot 1,50€

2003 verschiedene Soßen⁴ oder 1 Kloß extra 2,00€

2004 1 Gedeck extra 2,00€

2005 Beilage extra 3,00€

In den angebotenen Speisen/Getränken

können folgende Zusatzstoffe enthalten sein:

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoffen
- 3 mit Antioxidationsmitteln
- 5 geschwefelt
- 4 mit Geschmacksverstärkern
- 9 mit Süßungsmitteln

Liebe Gäste, gerne erhalten Sie von unserem Service unseren Dokumentationsordner, in dem alle Speisen und Getränke hinsichtlich enthaltener Allergene detailliert aufgeschlüsselt sind.