

*Frühstück von 10.00 bis 13.00 Uhr*

*Breakfast vom 10 am until 1 pm*

**Etagenfrühstück**

Herzhafte Wurst- und Schinkenauswahl  
mit erfrischenden Gurken- und Tomatenscheiben,  
Internationale Schnitt- und Weichkäse mit Nüssen,  
kleine Lachsrose mit Sahnemeerrettich,  
dazu ofenfrische Brötchen, Croissant und Vollkornbrot  
(A.F.G.C.L.N.P.H.M.Konservierungsstoff)

€ 9,90

Aufpreis für 2 Personen € 4,60

\*\*\*

**Warme Speisen zum Frühstücksangebot:**

gekochtes Ei

€ 1,60

\*

oder Rühreier, Spiegeleier oder Omelette natur (G.)

€ 4,80

**wählen Sie dazu**

Schnittlauchröllchen ohne Aufpreis  
Käsestreifen (G.F.), Tomatenwürfel, gekochter Schinken  
oder knuspriger Speck  
(Konservierungsstoff)

**Aufpreis pro Portion**

€ 3,00

\*

Brötchenaufpreis

€ 0,80 pro Stück

*Frühstück von 10.00 bis 13.00 Uhr*

*Breakfast vom 10 am until 1 pm*

**Auf geht´s**

vier kleine knusprige Brötchen und ein Plundergebäck mit Butter,  
Konfitüre, Honig und Frischkäse (A.F.G.C.L.N.P.H.)

€ 6,50

\*

**Ein frischer Franzose** (A.G.C.H.N.F.)

drei Mini Croissant mit Butter, Marmelade  
und Emmentaler Schnittkäse  
dazu noch ein fruchtiges Gebäck

€ 6,20

\*

**Strammer Max**

Herzhaftes Krustenbrot  
mit Schwarzwälder Schinken  
zwei Spiegeleiern belegt  
dazu Meerrettich  
( C.A.G.O. Konservierungsstoff )

€ 9,80

\*

## *Beste Einstieg*

**Lauwarme Ziegenkäsetarte**  
mit Feldsalat und Schalotten-Birnen-Vinaigrette  
(A.G.C.O.L.)

€ 13,50

**Endiviansalatblätter**  
mit marinierten Kürbisspalten,  
Saiblingstatar und Kaviar  
(L.O.)

€ 13,80

**Gebackenes von Meeresfrüchten**  
und Gemüse  
**-heiß frittiert-**  
mit dreierlei asiatischen Saucen  
(A.B.D.F.E.L.N.G.)

€ 15,00

pro Person

oder in Gemeinsamkeit Aufpreis pro Person € 6,00

\*

## *Salatteller*

### **Unsere leckeren Salätchen frisch in unserer Küche zubereitet**

mit einem Dressing Ihrer Wahl, erfrischend angerichtet  
Preiselbeer-Walnuss-, ( O.L. )  
Aceto Balsamicodressing ( O.L.)  
und Cocktailsauce (O.L.G.C.H.M. )

Der altbekannte Kleine € 7,00    großer Auftritt € 9,90

### **Herzhafter Wintersalat**

knackige Salatmischung in Preiselbeer-Walnußdressing ( O.L.H. )  
mit glasierten Maronen, Trauben und gerösteten Nüssen

€ 12,90

und wer möchte macht sich zusätzlich was rauf

gebratene Kürbisspalten ( G. )	+ € 3,00
zwei kleine Kalbsschnitzel ( G.A.C. )	+ € 8,20
Hirschrückenmedaillon	+ € 9,50
kleines Lachssteak	+ € 7,00

## *Feine Suppen*

### **Bratkartoffelsamtsuppe mit Blutwurstscheiben und Apfel**

kleine Portion € 6,90    große Portion € 8,50  
\*

### **Schwarzwurzelsüppchen mit kleinem Wildburger (G.A.C.N.)**

kleine Portion € 7,90    große Portion € 9,90  
\*

*Ich sag 's Ihnen Nudeln machen glücklich*

**Parpadellenudeln**

Eine breite, kräftige und stabile Nudel,  
gekrönt mit Dill-Lachshappen,  
im Krustentierschaum  
und Kaviar  
(A.D.G.L.O.R.)  
€ 14,20

\*

**Tagliolini**

-Vorsicht Pilzbefall-  
mit frischen Pilzen und  
Sauce Creme  
getoppt mit aromatischen Kräutern  
(A.G.L.)  
€ 10,90

\*

**Pikante Currynudel**

**-scharf-**  
mit Schweinefiletstreifen,  
Gemüsen und rotem Currypulver  
(A.N.F.G)

€ 14,00

*... Snacks*

**Himmel und Erde**

**-klassisch-**

Kartoffelpü mit gebratener Blutwurst,  
Apfel und glasierten Zwiebeln  
(Konservierung P.M.G.)

€ 9,90

\*

**KöKrü, das Königsteiner Krüstchen**

zwei kleine knusprige Kalbsschnitzel  
mit Spiegelei,  
wieder mit Kartoffel-Gurkensalat  
( A.C.L.M. )

€ 14,00

\*

**Königsburger ” Winteredition “**

mit herzhaften Hacksteak,  
pikanter Sauce, natürlich Salat,  
knuspriger Speck und Raclettekäse im  
klassischen Sesambrötchen  
dazu gebackene Kartoffelspalten  
( A.G.M. Konservierung)

€ 15,50

\*

**Wildburger**

mit Backzwiebeln, Sauerrahm,  
Sauce Cumberland im Vollkornbrötchen  
dazu gebackene Röstisticks  
(A.C.P.G.L.M. )

€ 14,90

**Kürbis-Kartoffelragout**

mit Sesam  
und gebackenem Spiegelei  
(L.N.C.)

€ 9,90

\*

*Frisch*  
*Fisch*

**Gedünstetes Lachsfilet**  
auf Wurzelgemüse  
und Hummercreme  
mit Parpadellenudel  
(A.G.L.O.D.)

€ 19,50  
\*

**Gebratener Winterkabeljau**  
auf Linsencurrygemüse  
und Limone  
(L.G.O.D.)

€ 21,00  
\*

**Lauwarmes Saiblingstatar**  
auf Stampfkartoffeln  
und Shiitakepilzen  
(D.G.)

€ 17,60  
\*

## *Fleischige Hauptgerichte*

**Knuspriger Spanferkelrücken**  
glasierte Schalotten, Ofenkürbis  
und Lyoner Kartoffeln  
(G.O.L.)

€ 22,50

\*

**Drei kleine Kalbsschnitzel**  
in guter Butter gebraten  
mit Schwarzwurzelgemüse  
und Kartoffelsalat  
(A.C.G.L.M.)

€ 24,50

\*

**Linsencurry mit Schweinefilet,**  
Ziegenkäse-Teilete  
und kleinen Kartoffeln  
(A.C.G.L.O.)

€ 22,00

\*

**Rumpsteak vom Hirschrücken**  
mit Honigzwiebeln,  
Waldpilznudeln  
und Apfel-Preiselbeerkompott  
(A.G.O.L.)

€ 24,50

\*



## *Dessertkarte*

**Warmer Schokoladenkuchen**  
mit zartem Schmelz  
dazu Dark Chocolateeiscreme  
und Schokoladenstaub  
(G.A.C.H.)

€ 7,50

\*

**Fruchtiger Winterapfelstrudel**  
mit Bratapfeleiscreme,  
Vanillesauce und Apfelkompott  
(A.G.O.C.)

€ 7,80

\*

**Gipfel der Genüsse**  
Crunch vom dem Vanillegipfel mit seiner Sauce,  
weißem Nougat-, gebrannte Mandel- und Caramelitaeiscreme  
(A.C.H.)

€ 5,90

\*

Allergeninformation gemäß LMIV:

**A:** glutenhaltiges Getreide / gluten **B:** Krebstiere /shellfish **C:** Ei / egg **D:** Fisch / fish  
**E:** Erdnuss / peanuts **F:** Soja / soya **G:** Milch oder Laktose / milk or lactose  
**H:** Schalenfrüchte (Nüsse) / nuts **L:** Sellerie / celery **M:** Senf / mustard **N:** Sesam / sesame  
**O:** Sulfite / sulfite **P:** Lupinen / lupine **R:** Weichtiere / molluskan