

Menükarte

	€
Backerbsensuppe	3,90
Flädlesuppe	4,20
Jägerschnitzel * mit Spätzle und gem. Salat	15,40
Zigeunerschnitzel * mit Pommes Frites und gem. Salat	15,80
Paniertes Schnitzel vom Schwein * mit Pommes Frites und gem. Salat	14,80
Cordon bleu vom Schwein mit Salatplatte nach Art des Hauses	16,30
Schweinelenden * in Champignonrahmsoße mit Spätzle und gem. Salat	18,00
Gegrilltes Schweinesteak mit Früchtebouquet, Kräuterbutter, Kroketten und gem. Salat	17,40
Zwiebelrostbraten mit Pommes Frites und gem. Salat	22,90
Gegrilltes Rumpsteak mit Kräuterbutter, Kroketten und gem. Salat	23,60
Filetsteak natur (auf Anfrage) mit Kräuterbutter, Gemüse, Kroketten und gem. Salat	27,80
Kalbsschnitzel mit Champignonrahmsoße, Spätzle und gem. Salat	20,20
Kalbschnitzel Hawaii mit Früchtebouquet, Rahmsoße, Kroketten und gem. Salat	21,90
Cordon bleu vom Kalb mit Salatplatte nach Art des Hauses	21,90

* Gerne erhalten Sie bei diesen Gerichten auf Wunsch auch kleine Portionen.

Kleine Gerichte und Salate

	€
Hausgemachte Käsespätzle mit gem. Salat	10,30
Hausgemachte Maultaschen mit Semmelbrösel und gem. Salat	10,30
Ein Paar Bratwürste mit Bratensoße und gem. Salat	8,90
Salatplatte mit Streifen vom Putensteak	13,20
Salatplatte mit gebackenen Frischkäse-Kräuter-Kartoffeltaschen	13,00
Salatplatte mit Schinken und Ei	11,00

Vesper aus unserer Metzgerei

jeweils mit Brot

	€
Hausmacher Vesperteller ¹³⁴	8,90
Schweizer oder Schwäbischer Wurstsalat ¹²³⁴⁶	7,80
Wurstsalat ¹²³⁴	7,60
Russische Eier ¹²³⁴⁵	9,20
Kasseler Ripple ¹³⁴	6,80

Kenntlichmachung von Zusatzstoffen im Gastronomiebereich

1 mit Nitrtpökelsalz 2 mit Phosphat 3 mit Geschmacksverstärker
 4 mit Antioxidationsmittel 5 mit Farbstoff 6 mit Konservierungsstoff