

## Vorspeisen / Appertizers

Räucherlachs - Carpaccio  
in einer Olivenöl-Zitronen-Marinade  
Smoked salmon – carpaccio with olive oil-lemon-marinade

**12,80**

½ Dtz. Achatschnecken  
in Knoblauch-Kräuterbutter  
½ Dz agate snails with homemade garlic herb butter

**6,90**

5 Frühlingsrollen mit Gemüse gefüllt  
und Süß-Sauer-Sauce  
5 springrolls filled with vegetables and sweet-sour-sauce

**4,50**

Gebackener Camembert  
mit Preiselbeeren, Toast und Butter  
baked camembert with cranberries, toast and butter

**6,90**

## **Suppen / Soups**

Klare Rindsbouillon mit Ei  
oder Leberknödel

Consommé with egg or liver dumpling

**4,70**

Französische Zwiebelsuppe  
mit Käsecroutons überbacken

French onion soup baked over with cheese-cROUTONS

**5,50**

Tomatencremesuppe  
mit Croutons und Sahnetupf

tomato cream soup served with croutons and whipped cream

**4,90**

## **Salate / Salads**

Salat Wiesmoor

Marktfrische Salate mit  
gebratenen Hähnchenbruststreifen,  
gekochtem Ei und Zwiebeln

Marked fresh salads with fried strips of chicken breast, boiled egg and onions

**11,90**

Salatteller der Saison

Marktfrische Salate  
mit Schinken, Käse und Ei

Marked fresh salads with ham, cheese and egg

**7,90**

+ extra Thunfisch

+ extra tuna

**9,90**

Salatteller Neptun

Knoblauch-Garnelen auf buntem Salat  
mit frischem Parmesan

Herbed prawns with garlic served on mixed salad with fresh parmesan cheese

**14,90**

Veganer Salat

Marktfrische Salate in Himbeervinaigrette  
mit gebratenen Kräuter-Champignons

Marked fresh salads with raspberry-vinaigrette and roasted herb champignons

**9,90**

## **Hauptgerichte / Entrées**

Riesengarnelen auf Linguine  
mit Knoblauch-Chili-Olivenöl, dazu frischer Parmesan  
Giant prawns on linguine with garlic-chili-olive oil and fresh parmesan cheese

**17,90**

Zanderfilet in Butter gebraten, mit frischen Kräutern,  
dazu servieren wir Petersilienkartoffeln  
Pike perch fillet fried in butter with fresh herbs and parsley potatoes

**15,30**

Knuspriger Backfisch mit Remouladensoße  
und Pommes frites  
Fried fish with remoulade sauce and french fries

**11,90**

Paniertes Schnitzel  
mit Zitrone und Pommes frites  
Breaded schnitzel with lemon and french fries

**9,30**

Jägerschnitzel  
mit frischen Champignons  
in Rahmsauce und Kroketten  
Jägerschnitzel with creamy mushrooms sauce and croquettes

**11,90**

Rahmschnitzel  
mit einer feinen Rahmsauce,  
dazu servieren wir hausgemachte Spätzle  
Schnitzel with creamy sauce and german homemade spätzle

**9,90**

Auf Wunsch servieren wir gerne einen Beilagensalat  
Additional small side salad

**3,50**

Zwiebelschnitzel  
mit gebratenen Zwiebeln und Bratkartoffeln  
Schnitzel with roasted onions on top and fried potatoes

**9,90**

Schwabenteller  
Schweinemedallions mit  
Champignonrahmsauce und Spätzle  
Swabian plate with medallions in creamy mushroom sauce with german homemade spätzle

**14,40**

Cordon Bleu – mit Schinken und Käse  
gefülltes Schnitzel mit Pommes frites  
Schnitzel stuffed with ham and cheese and french fries

**13,90**

Steak Bayrisch  
Schweinesteak mit Zwiebeln, Champignons,  
Speck und einem Spiegelei mit Bratkartoffeln  
Bavarian steak with roasted mushrooms, onions, fried egg and bacon with fried potatoes

**13,90**

Pfefferlendchen  
Schweinemedallions auf einer  
Pfefferrahmsauce mit Spätzle  
Pepper steak with hot pepper sauce and german homemade spätzle

**13,60**

Mixed Grill  
verschiedene Fleischsorten, Würstchen, Speck,  
Peperoni, Zwiebeln und Bratkartoffeln  
Various sorts of meat with sausage, bacon, pepper, onions and fried potatoes

**16,90**

Auf Wunsch servieren wir gerne einen Beilagensalat  
Additional small side salad

**3,50**

Bei Fragen oder Informationen zu den verschiedenen Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Personal – wir helfen Ihnen gerne weiter!

Wiener Schnitzel vom Kalb,  
Preiselbeeren und Pommes frites  
Schnitzel vienna (veal) with cranberries and french fries

**15,60**

Züricher Geschnetzeltes  
in Champignon-Weißweinsauce und Spätzle  
Strips of veal with mushrooms in a creamy white wine sauce and german homemade spätzle

**14,90**

Argentinisches Rumpsteak  
wahlweise mit: Kräuterbutter oder Zwiebeln  
oder Pfeffersauce oder gebratenen Champignons  
mit Bratkartoffeln

Argentina rump steak optionally with herb butter or fried onions or pepper sauce or roasted champignons and fried potatoes

**18,90**

Paniertes Hähnchenbrustfilet  
mit einer Süßen-Chili-Sauce und Pommes frites  
Breaded chicken schnitzel with sweet chili sauce and french fries

**11,90**

Hähnchenbrustfilet mit Camembert gefüllt  
Preiselbeeren und Kroketten  
Filled chicken breast with camembert, cranberries and croquettes

**14,90**

Auf Wunsch servieren wir gerne einen Beilagensalat  
Additional small side salad

**3,50**

## **Hausmannskost / German specials**

Bauernfrühstück

Farmers breakfast

**8,90**

Zwei hausgemachte Frikadellen  
mit Pfeffersauce und Pommes frites

Two homemade meatballs on pepper sauce and french fries

**9,30**

Gebratener Fleischkäse mit Spiegelei  
und Bratkartoffeln

Baked meat loaf with two fried eggs and fried potatoes

**9,30**

Handkäs´ mit Musik, Brot und Butter

Typical hessian cheese with onions and vinegar, bread and butter

**6,90**

Strammer Max

zwei Scheiben Brot

mit gekochtem Schinken und 2 Spiegeleier

Two slices of bread with ham and two fried eggs

**7,90**

Schweizer Wurstsalat mit Käse,

Gewürzgurken, Zwiebeln, Brot

Swiss sausage salad with cheese, pickled cucumbers and onions with bread

**6,90**

Auf Wunsch servieren wir gerne einen Beilagensalat

Additional small side salad

**3,50**

Bei Fragen oder Informationen zu den verschiedenen Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Personal – wir helfen Ihnen gerne weiter!

Kröstchen

Paniertes Schnitzel auf Toast  
mit einem Spiegelei und Salat

Breaded Schnitzel on toast with fried egg and salad

**8,90**

Herrentoast

kleines Rumpsteak (150g)

auf Toast mit Champignons, Pfeffersauce und Salat

small rump steak (150g) on toast with roasted champignons, pepper sauce and salad

**13,90**

## **Vegetarisch / Vegetarian**

Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäse  
und buntem Salat

Filled potatoe bags with cream cheese and mixed salad

**10,90**

Käsespätzle mit Bergkäse und Röstzwiebeln

Cheese-spätzle with alpine cheese and fried onions

**8,90**

Omelett mit frischen Champignons  
und Petersilienkartoffeln

Omlette with fresh mushrooms and parsley potatoes

**8,90**

Auf Wunsch servieren wir gerne einen Beilagensalat

Additional small side salad

**3,50**