

Herzlich Willkommen im Hotel Schwarzes Ross



Zum Löffeln hausgemachte Süppchen



Deftige Ukrainische Soljanka garniert mit
Sahnehaube und Zitronenscheibe, dazu Baguette

2.5,I,J

Euro 5,70



Aus dem Gemüsegarten



Kleiner gemischter Salatteller mit Joghurtdressing

2.5,C,I,J

Euro 5,90

Großer Salat mit gebratenen Hähnchenstreifen
und Hausdressing

2.5,C,I,J

Euro 14,10



Für den kleinen Appetit



Geflügelwürzfleisch mit feinschmelzenden Käse überbacken,
serviert mit Toast

C,I,J

Euro 5,60

Herzhaftes Bauernfrühstück mit Schinkenwürfeln
belegt mit Gewürzgurken (auch Vegetarisch)

2.3

Euro 10,90



Fischgerichte



Gedünstetes Zanderfilet auf mediterranem Gemüse,
Kräutersauce und Bandnudeln

A,C,I,J

Euro 17,20



Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir für jede Beilagenänderung 1,00 Euro berechnen.

Unsere Klassiker



Schupfnudel-Pfanne mit Schinken und Gemüse,
dazu Rahmsauce (auch Vegetarisch)

2,A,C,I,J

Euro 11,90

Schweineschnitzel an frischem Salat
und Pommes frites

A,I,J

Euro 13,80

Hähnchenbrust, überbacken mit Spinat und Käse,
an Rahmsauce und Mandelbällchen

2.C

Euro 14,85

Zarte Rinderzunge neben Erbsengemüse
und Petersilienkartoffeln

9

Euro 15,80

Schweinemedallions auf Rahmchampignons
und Herzoginkartoffeln

2.3,I

Euro 16,20

Rumpsteak in einer Pfeffermarainade, angerichtet
im Zwiebelbett, dazu reichen wir Bratkartoffeln
und Kräuterbutter

C

Euro 22,80



Zum süßen Abschluß



Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis
und kleiner Sahnehaube

A,I,C,E,K

Euro 6,60

Tartufo mit Limone oder Nougatfüllung an Soßenspiegel

A,C,I,K,M,1,5

Euro 6,95



Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

