

Vorspeisen

Gratinierter Ziegenkäse 6,00
mit geröstetem Weißbrot an bunten Salatbouquet und Feigen-Chutney

Hauptspeisen

Vom Schwein

Champignonsteak mit Käse überschmolzen 16,50
dazu Pommes frites und bunter Salatteller ^{2,4}

Pfeffersteak mit Bratensoße 16,50
dazu Pommes frites und bunter Salatteller ⁴

Jägerschnitzel mit Pilzrahmsoße 16,50
dazu Kroketten und bunter Salatteller ⁴

Currywurst 12,30
mit würziger Currysoße dazu Pommes frites ¹¹

Hausgemachte grobe Bratwürste
mit Weinsauerkraut und Bauernbrot 10,80
oder mit Pommes frites und Salatteller 12,10

Vom Rind

Rindergulasch mit bunten Paprika- und Karottenwürfel 18,40
mit bunten Nudeln dazu reichen wir Apfelblaukraut

Rumpsteak vom Rinderrücken
mit Hausgemachter Kräuterbutter Pommes Frites und Salatteller 25,20

Aus dem Meer

Wildlachsfilet mariniert in Zitronengrasmarinade 18,10
auf Weißweinrisotto dazu buntes Gemüse und Grano Padano Käse

Garnelen in cremiger Chili-Knoblauchsauce
auf Linguine dazu einen buntem Salatteller 19,90

Von der Pute

Putengeschnetzeltes 16,50
mit Kartoffelplätzchen und buntem Salatteller

Pikantes Knusper-Hähnchen an großer Salatteller 14,00
mit Kräuter Joghurt-Dip und gerösteten Weißbrot

Vegetarisch

Gebratene Walnuss Servierten Knödel 15,50
auf Mediterranen Gemüseragout und Grano Padano Käse

Gefüllte Kartoffeltaschen an großen bunter Salatteller 14,00
mit Kräuter Joghurt-Dip und gerösteten Weißbrot

Aus dem Steinofen

Haustoast 7,90
Kochschinken, Champignons mit Käse überbacken

Hawaii Toast 7,90
Kochschinken, Ananas mit Käse überbacken

Nachspeisen

Apfelküchle 6,60
mit cremigem Vanilleeis, Zimt und Zucker

Sorbet trifft Sprudel 5,20
Sorbet des Tages auf hauseigenem Secco

Bananensplit mit cremigem Vanille- und Schokoladeneis 5,20
serviert mit Bananenstückchen, Sahne und Schokoladensoße

Coupe Dänemark 4,80
cremiges Vanilleeis, serviert mit Schokoladensoße, garniert mit Sahne

Eierlikörbecher 5,20
Cremiges Vanilleeis mit Eierlikör, garniert mit Sahne

Weitere Eiskreationen, wie den Fruchteisbecher, EISpresso oder Milchshakes finden Sie auf unserer "Wünsch dir was Karte", die an jedem Tisch ausliegt.

Brotzeit

Strammer Max oder Lotte	9,20
Schinkenbrot mit rohen oder gekochtem Schinken und Spiegeleiern ¹¹	
Omlette mit Schinken oder Käse	10,30
dazu einen bunten Salatteller ¹¹	
Fränkischer Brotzeiteller	11,80
mit hausgemachter Wurst, gekochtem und hausgeräuchertem rohen Schinken, Griefenschmalz und Käse dazu reichen wir Bauernbrot und Butter ²	
Hausmacher Wurstsalat	8,10
mit rotem und weißem Preßsack, Zwiebeln und Gurken dazu Bauernbrot ¹¹	
Schweizer Wurstsalat	8,30
mit Metzgerwurst, Käse, Zwiebeln und Gurken, dazu Bauernbrot ¹¹	
Hausmacher Wurstplatte	9,00
mit rotem und weißem Preßsack und Leberwurst dazu Bauernbrot ^{2,11}	
Winzerkäse	8,00
angemachter Camembert mit Zwiebeln, dazu Bauernbrot	
Schinkenbrot	5,40
mit hausgeräucherten rohen Schinken ² oder gekochten Schinken ¹¹	
Käsebrod	5,40
mit Emmentaler oder Gouda	
Hausmacher Wurstbrod	4,50
mit rotem oder weißem Preßsack oder Leberwurst und Griefenwurst ²	

Allergenkennzeichnungen für Speisen/Getränke erhalten Sie vom Servicepersonal.
Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung.

Zusatzstoffliste: Die Nummern beziehen sich auf die nachfolgende Zusatzstoffe:

- 1: mit Farbstoff; 2: mit Konservierungsstoffe; 3: mit Antioxidationsmittel;
- 4: mit Geschmacksverstärker; 5: geschwefelt; 6: mit Phosphat; 7: mit Süßungsmittel;
- 8: enthält Phenylalaninquelle; 9: chininhaltig; 10: koffeinhaltig; 11: nitrighaltig