

Suppen & Vorspeisen

Rotholzlachs

(geräuchert mit südafrikanischem Rotholz)

dazu Dillmayonnaise, französisches Weißbrot und Butter

€ 14,00

Geräuchertes Forellenfilet

1 Filet

€ 9,90

mit Sahnemeerrettich, französischem Weißbrot und Butter

2 Filets

€ 14,00

Salate knackig und frisch

Kleine Salatschale

€ 3,70

Große Salatschale

€ 5,80

Salatteller Lachs

garniert mit Streifen vom Räucherlachs

€ 13,00

Salatteller mit gebratenen Putenbruststreifen

€ 13,20

Salatteller mit gebratenen Rindfleischstreifen

€ 14,00

**Alle Salate werden mit Balsamico Dressing angemacht
und mit französischem Weißbrot gereicht.**

Vegetarische Speisen

Gebackener Camembert

an Salatgarnitur, mit Preiselbeeren

und französischem Weißbrot

€ 12,90

Blumenkohl-Käsemedaillons

mit Sauce Hollandaise, Petersilienkartoffeln

und Salat

€ 13,90

Hauptgerichte

Vom Schwein

Paniertes Schnitzel mit Pommes frites und Salat € 12,90

Zigeunerhackbraten (gemischtes Hackfleisch)
mit Wedgeskartoffeln und Salat € 12,50

Spezialität des Hauses

Spare ribs
mit Knoblauch- oder Barbequedip, Bratkartoffeln und Salat € 15,90
Kleine Portion € 12,90

Vom Kalb

Cordon bleu
Kalbsschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse
dazu Preiselbeeren, und Kroketten € 20,50

Wiener Schnitzel
2 dünne Kalbsschnitzel paniert
mit Preiselbeeren, Kroketten und Salat € 19,00

Geflügel

Putensteak „Indisch“
mit Früchten in Curryrahm
dazu Butterreis und Salat € 17,00

Diese Gerichte servieren wir auch als kleine Portion.

Hauptgerichte

Vom Rind

Unsere Rindersteaks sind ausnahmslos vom argentinischem Weiderind

Rumpsteak vom Grill mit Zwiebeln oder Kräuterbutter dazu Bratkartoffeln und Salat	€ 20,50
Odenwälder Holzfällersteak mit Schmorzwiebeln, grünem Madagaskar Pfeffer gebratenem Speck, Bratkartoffeln und Salat	€ 20,50
Filetsteak „Madagaskar“ mit pikanter Cognac – Pfefferrahmsauce dazu Kroketten und Speckbohnen	€ 24,50
Ochsenbrust mit Meerrettichsauce dazu Petersilienkartoffeln und Salat	€ 13,50

Diese Gerichte servieren wir auch als kleine Portion.

Fisch

Frische Forellen aus eigener Zucht, auf verschiedene Arten für Sie zubereitet

„blau“ (im Sud gegart) mit zerlassener Butter	€ 17,50
--	---------

(Nicht erschrecken, wenn das Fleisch am Bauch aufreißt,
das ist ein Zeichen dafür, dass es ganz frisch ist)

frisch „gebraten“ mit

Zitronenscheiben und zerlassene Butter	€ 18,50
Mandelbutter, geröstete Mandelscheiben	€ 18,80
Schwarzwälder Art, frische gebratene Champignons	€ 18,80

Zu allen Forellen reichen wir Petersilienkartoffeln und Salat

Vesperkarte

Spaghetti Bolognese		€ 8,80
Strammer Max Brot mit rohem Schinken und 2 Spiegeleiern		€ 10,50
Hausgemachte Sülze mit Bratkartoffeln und Sauce Vinaigrette		€ 10,50
Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, franz. Weißbrot und Butter	1 Filet 2 Filets	€ 9,90 € 14,00
Handkäse mit Musik, Brot und Butter		€ 8,20
Hausgemachter Wurstsalat mit Brot und Butter		€ 9,30
Hausgemachter Wurstsalat mit Bratkartoffeln		€ 10,90
Riesencurrywurst mit Pommes frites		€ 7,80

Dessert

Mövenpick Eisgenuss

Gemischtes Mövenpick Eis nach Wahl mit Sahne (4 Kugeln)	€ 6,90
Eiskaffee oder Eisschokolade	€ 5,90
Bananen Flic Flac Crème Vanille und Chocolate Chips mit Banane, Schokosauce und Sahne	€ 6,90
Schwarzwälder Kirschbecher Crème Vanille und Chocolate Chips Sauerkirschen und Sahne	€ 7,90
Nektarinen-Traum Crème Mascarpone Nektarine, Maple Walnus, Fruchtsalat und Sahne	€ 8,50
Walnussgenuss Maple Walnus, Chocolate Chips, gehackte Nüsse und Sahne	€ 7,90
Crème Vanille mit heißen Himbeeren, Himbeergeist und Sahne	€ 8,50
Coupe Danemark Crème Vanille, Schokoraspeln, Schokosauce und Sahne	€ 8,50
Eis Clown Eine Kugel Mövenpick Eis nach Wahl dekoriert als frecher Eisclown	€ 3,90

Mal was anderes für danach

Prosecco on Ice Citronen Sorbet in Prosecco	€ 6,90
Eiskalter Engel Crème Vanille, Orangensaft und Minze	€ 5,90
Pfannkuchen mit Himbeer-Panna-Cotta-Füllung	€ 8,50
Wiener Apfelstrudel mit Crème Vanille und Sahne	€ 8,50

Unsere Mövenpick Eissorten
Preis pro Kugel € 1,60
Preis pro Portion Sahne € 0,60

Crème Vanille, Chocolate Chips
 Strawberry Cream, Citronen Sorbet
 Maple Walnuts, Waldfrucht Panna Cotta
 Crème Mascarpone Nektarine, Cioccolata Stracciatella