



VORSPEISEN

Pfifferlingcremesüppchen 	6,90 €
Bunter Vorspeisensalat 	6,50 €
Lauwarmer Spaghetti-Tomatensalat mit Rucola  VEGAN	9,90 €
Ein zusätzliches Baguettekörbchen	2,00 €

HAUPTGERICHTE

Bunter Salatteller mit Steinofenbaguette wahlweise dazu:	13,90 €
- gebratene Streifen vom Hähnchenbrustfilet	4,00 €
- gegrillte Garnelen	5,00 €
- kleines Rumpsteak vom argentinischen Weiderind	10,50 €
- gebratene Wildlachswürfel	5,00 €
- panierte Champignons 	3,50 €
- Jackfruitbällchen  VEGAN	4,50 €
Ofenkartoffel mit Sour Cream und Grillgemüse wahlweise dazu:	12,90 €
- gegrillte Garnelen	5,00 €
- gebratene Streifen vom Hähnchenbrustfilet	4,00 €
- gebratene Wildlachswürfel	5,00 €
- kleines Rumpsteak vom argentinischen Weiderind	10,50 €
<i>Ofenkartoffel auch mit veganem Dip erhältlich</i>	

Preise inkl. MwSt. & Bedienung. Liste der Zusatzstoffe auf der letzten Seite. Die Jahrgänge der Weine erfragen Sie bitte beim Servicepersonal

Allergene und Zusatzstoffe: Auf Wunsch stellen wir Ihnen gerne eine gesonderte Karte zur Verfügung, die Allergiker über alle wichtigen Allergene und Zusatzstoffe in unseren Speisen informiert.



Lauwarmer Spaghetti-Tomatensalat mit Rucola  VEGAN	14,90 €
Wurstsalat mit Pommes Frites	14,90 €
Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce und Bratkartoffeln	19,20 €
Hausgemachte Grünkernküchle  mit Kräuterdip und Salatbouquet	16,50 €
Matjesfilet nach "Hausfrauenart" mit Salzkartoffeln	15,90 €
Rumpsteak vom argentinischen Weiderind mit Zitronen-Petersilienbutter auf sommerlicher Kartoffel-Gemüsepfanne	29,90 €
Paniertes Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites	17,00 €
Schweinefilet mit Pfifferlingen a la Creme dazu hausgemachte Spätzle	28,50 €
Hausgemachte Serviettenknödel mit Pfifferlingen a la Creme 	17,90 €
dazu Bratensauce	1,00 €
dazu Rahmsauce	2,00 €

Für Beilagenänderungen berechnen wir einen Aufpreis von 0,50 €.

Übrige Speisen verpacken wir gerne für Sie.

Pro Mitnahmebox berechnen wir 1,50 €.

Preise inkl. MwSt. & Bedienung. Liste der Zusatzstoffe auf der letzten Seite. Die Jahrgänge der Weine erfragen Sie bitte beim Servicepersonal

Allergene und Zusatzstoffe: Auf Wunsch stellen wir Ihnen gerne eine gesonderte Karte zur Verfügung, die Allergiker über alle wichtigen Allergene und Zusatzstoffe in unseren Speisen informiert.



GROßARTIGE KLEINIGKEITEN

Hausgemachte Hackfleischküchle <i>mit Kartoffel-Gurkensalat</i>	12,50 €
Currywurst „Spezial“ <i>mit hausgemachter Currysauce, Röstzwiebeln und Pommes Frites</i>	10,90 €
Riesenbrezel mit Odenwälder Dreierlei (Kochkäse, Obatzter, Kräuterquark)	7,90 €
Paniertes Schollenfilet <i>mit Kartoffel-Gurkensalat und hausgemachter Remoulade</i>	13,50 €
Chickenburger <i>Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel mit Tomaten, Gurken, Sweet-Chili-Chinakohl und Limettenmayonnaise dazu Pommes Frites</i>	13,90 €

DESSERTS

Eine Kugel Vanilleeis mit Eierlikör und Sahne	6,20 €
Hausgemachtes Himbeerparfait an Aprikosen-Holunderragout	8,50 €
Eine Kugel Eis	1,70 €
Portion Sahne	1,50 €
<i>Unsere Eissorten: Vanille, Erdbeere, Schokolade, Stracciatella und Zitronensorbet</i>	

Preise inkl. MwSt. & Bedienung. Liste der Zusatzstoffe auf der letzten Seite. Die Jahrgänge der Weine erfragen Sie bitte beim Servicepersonal

Allergene und Zusatzstoffe: Auf Wunsch stellen wir Ihnen gerne eine gesonderte Karte zur Verfügung, die Allergiker über alle wichtigen Allergene und Zusatzstoffe in unseren Speisen informiert.