

Saisonkarte

Gemüsebrühe | Wildkraftbrühe 9,00 | 9,80
mit Flädle

Schweizer Wurstsalat 9,90
mit Käse und Gürkchen

Rösti süß 8,60
mit Apfelmus

Rösti salzig 11,80
mit Lachsforellenrillette und Meerrettich

Zwiebelrostbraten 31,80
mit Pommes und kleinen Beilagensalat

Seasonal Menu

Vegetable Broth | Game Broth 9,00 | 9,80
mit Flädle

Swiss Sausage Salad 9,90
with cheese and pickles

Sweet Rösti 8,60
hash brown with apple sauce

Savoury Rösti 11,80
with trout rillettes and horseradish

Roast Beef with Onions 31,80
with fries and a small side salad

Brot und Freunde

Brot, Butter	<i>eine Portion</i>	3,10
Gewürzgurke		3,90
Solei		3,40
Rollmops mit Gewürzgurke und Zwiebel		4,10
Drei Freunde Gurke, Ei und Mops		9,30
Handkäs mit Musik	<i>pro Stück</i>	4,20

Salate

Matjessalat mit Apfel und Dill		9,60
Rote Beete Salat mit Apfel und Senf		6,30
Waldorfsalat mit Sellerie, Apfel und Walnüssen		7,50
Salat Trio	<i>all' die drei Salate zusammen</i>	16,50

Bread and Friends

Bread, Butter	<i>per serving</i>	3,10
Gherkin		3,90
Pickled Egg		3,40
Rollmops pickled herring with gherkin and onion		4,10
Pickle Trio gherkin, egg and rollmops		9,30
Handkäs pickled cheese with onion and caraway seeds	<i>per piece</i>	4,20

Salads

Matjes Salad herring salad with apple and dill		9,60
Beetroot Salad with apple and mustard		6,30
Waldorf Salad with celeriac, apple and walnuts		7,50
Salad Trio	<i>all three salads together</i>	16,50

Happen

Krakauer mit Senf	5,80
Leberpaté mit Toast und Cornichon	8,60
Kaaspressknödel mit Krautsalat	13,80
Portion Gurkensalat mit Sauerrahm und Dill	5,80
Portion Kartoffelsalat	6,40

Hauptspeisen

Senfeier mit Kartoffelpüree und Rahmspinat	18,90
Königsberger Klopse mit Kartoffelpüree + kleiner Rote Beete Salat	23,10 +3,90
Backhendl mit Kartoffelsalat + kleiner Gurkensalat	24,80 +3,90
Szegediner Pilzgulasch mit Semmelknödeln und Sauerrahm	19,70
Szegediner Wildgulasch mit Semmelknödeln und Sauerrahm	23,80
Beilagensalat Blattsalat mit Sonnenblumenkernen	5,60

Bites

Krakauer Sausage with mustard	5,80
Liver pâté with toast and cornichon	8,60
Kaaspressknödel pan fried cheese dumpling with cabbage salad	13,80
Cucumber Salad with sour cream and dill	5,80
Potato Salad	6,40

Mains

Mustard Eggs eggs in mustard sauce with mashed potatoes and spinach	18,90
Königsberger Klopse veal meatballs in caper sauce with mashed potatoes + small beetrot salad	23,10 +3,90
Backhendl chicken schnitzel with potato salad + small cucumber salad	24,80 +3,90
Szegediner Mushroom Goulash with bread dumplings and sour cream	19,70
Szegediner Game Goulash with bread dumplings and sour cream	23,80
Side Salad seasonal lettuce with sunflower seeds	5,60



Nachspeisen

Apfelstrudel mit Crème Anglaise		9,70
Sauerrahmeis mit saisonalem Kompott und Walnüssen		6,80
Germknödel mit Pflaumenmus, Vanillesauce und Mohn		9,20
Saisonales Sorbet		5,90
Hausgemachter Eierlikör mit Dirker Haselnussgeist und Haselnüssen	4 cl	4,50
Köwericher Laurentiuslay Auslese 2001 Riesling Hoffmann-Simon × Mosel, Deutschland	0,1l	9,-

Kaffee / Tee

Espresso / Doppio / Macchiato	2,80 / 3,80 / 3,20
Americano	3,00
Cappuccino	3,80
Flat White	4,80
Darjeeling verschiedene Kräutertees mit Honig	3,80 + 0,60



Desserts

Apple Strudel with crème anglaise		9,70
Sour Cream Ice Cream with seasonal compote and walnuts		6,80
Germknödel yeast dumpling with plum jam, vanilla sauce and poppy seeds		9,20
Seasonal Sorbet		5,90
Homemade Eggnog with hazelnut schnapps and hazelnuts	4 cl	4,50
Köwericher Laurentiuslay Auslese 2001 Riesling Hoffmann-Simon × Mosel, Germany	0,1l	9,-

Coffee / Tea

Espresso / Doppio / Macchiato	2,80 / 3,80 / 3,20
Americano	3,00
Cappuccino	3,80
Flat White	4,80
Darjeeling selection of herbal teas with honey	3,80 + 0,60