Saisonkarte

Gemüsebrühe | Wildkraftbrühe mit Flädle	9,00 | 9,80
Rösti süß mit Apfelmus	8,60
Rösti salzig mit Lachsforellenrillette und Meerrettich	11,80
Kürbisstrudel mit Steinpilz-Zwiebeljus und Kräutersalat	23,80
Rinderroulade mit Kartoffelpüree und Bratensauce	26,90

Seasonal Menu

Vegetable Broth | Game Broth mit Flädle	9,00 | 9,80
Sweet Rösti hash brown with apple sauce	8,60
Savoury Rösti with trout rillettes and horseradish	11,80
Pumpkin Strudel with porcini-onion jus and herb salad	23,80
Beef Roulade with potato purée and gravy	26,90

Brot und Freunde

Brot, Butter	*eine Portion*	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	*pro Stück*	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	*all' die drei Salate zusammen*	16,50

Bread and Friends

Bread, Butter	*per serving*	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	*per piece*	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	*all three salads together*	16,50

Happen

Krakauer 5,80
mit Senf

Leberpaté 8,60
mit Toast und Cornichon

Kaaspressknödel 13,80
mit Krautsalat

Portion Gurkensalat 5,80
mit Sauerrahm und Dill

Portion Kartoffelsalat 6,40

Hauptspeisen

Senfeier 18,90
mit Kartoffelpüree und Rahmspinat

Königsberger Klopse 23,10
mit Kartoffelpüree
+ kleiner Rote Beete Salat +3,90

Backhendl 24,80
mit Kartoffelsalat
+ kleiner Gurkensalat +3,90

Szegediner Pilzgulasch 19,70
mit Semmelknödeln und Sauerrahm

Szegediner Wildgulasch 23,80
mit Semmelknödeln und Sauerrahm

Beilagensalat 5,60
Blattsalat mit Sonnenblumenkernen

Bites

Krakauer Sausage 5,80
with mustard

Liver pâté 8,60
with toast and cornichon

Kaaspressknödel 13,80
pan fried cheese dumpling with cabbage salad

Cucumber Salad 5,80
with sour cream and dill

Potato Salad 6,40

Mains

Mustard Eggs 18,90
eggs in mustard sauce with mashed potatoes and spinach

Königsberger Klopse 23,10
veal meatballs in caper sauce with mashed potatoes
+ small beetrot salad +3,90

Backhendl 24,80
chicken schnitzel with potato salad
+ small cucumber salad +3,90

Szegediner Mushroom Goulash 19,70
with bread dumplings and sour cream

Szegediner Game Goulash 23,80
with bread dumplings and sour cream

Side Salad 5,60
seasonal lettuce with sunflower seeds



Nachspeisen

Apfelstrudel 9,70
mit Crème Anglaise

Sauerrahmeis 6,80
mit saisonalem Kompott und Walnüssen

Germknödel 9,20
mit Pflaumenmus, Vanillesauce und Mohn

Saisonales Sorbet 5,90

Hausgemachter Eierlikör *4 cl* 4,50
mit Dirker Haselnussgeist und Haselnüssen

Köwericher Laurentiuslay Auslese | 2001 *0,1l* 9,-
Riesling
Hoffmann-Simon × Mosel, Deutschland

Kaffee / Tee

Espresso / Doppio / Macchiato 2,80 / 3,80 / 3,20

Americano 3,00

Cappuccino 3,80

Flat White 4,80

Darjeeling | verschiedene Kräutertees 3,80
mit Honig + 0,60



Desserts

Apple Strudel 9,70
with crème anglaise

Sour Cream Ice Cream 6,80
with seasonal compote and walnuts

Germknödel 9,20
yeast dumpling with plum jam, vanilla sauce and poppy seeds

Seasonal Sorbet 5,90

Homemade Eggnog *4 cl* 4,50
with hazelnut schnapps and hazelnuts

Köwericher Laurentiuslay Auslese | 2001 *0,1l* 9,-
Riesling
Hoffmann-Simon × Mosel, Germany

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 3,80
with honey + 0,60