

Speisekarte



V
O
R
W
E
G

V
E
G
G
I
E

S
C
H
N
I
T
Z
E
L

- 1.) 6 Gebratene Garnelen auf buntem Salat
in einer Senf-Dillmarinade ^{6,7}
Brot und Dip
14,50
- 2.) Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen
4,20
- 3.) Pfeffersuppe
Rindfleischsuppe mit grünen Nudeln und Pfeffer
4,20
- 4.) Hausgemachte Spinatknödel
auf Pilzragout und Salat ^{4,6,7}
12,90
- 5.) Reis-Gemüsecurry mit Kokosmilch
dazu Salat ^{7,6}
12,90
- 6.) Paniertes Schweineschnitzel mit Schmorzwiebeln
dazu Pommes frites und Salat ^{6,7}
13,90
- 7.) Franzosenschnitzel vom Schweinerücken
mit Camembert überkrustet, dazu Preiselbeeren
Kroketten und Salat ^{6,7}
15,40
- 8.) Paniertes Schweineschnitzel mit Pilzrahm
dazu Kroketten und Salat ^{6,7}
13,90
- 9.) Schnitzel nach Schweizer Art
mit Kochschinken und Käse überbacken
dazu Kroketten und Salat ^{6,7}
14,90

*mit gebratenen
Garnelen
16,90*

F
L
E
I
S
C
H

10.) Pfeffersteak (220g)

Rumpsteak auf einer feurigen Pfefferkruste auf scharfer Tomatensauce
mit frittierten Kartoffelwürfeln und Salat⁶

24,90

11.) Nationalgericht „Herr Pomper“

Rumpsteak mit Schmorzwiebeln und Kräuterbutter
dazu Speckbohnen und Pommes frites ^{4;6}

a) 180 g

b) 300 g

19,90

26,90

12.) Rumpsteak nach Rosselini (220g)

Sardellen, Oliven und Tomatenwürfeln
dazu frittierte Kartoffelwürfel und Salat⁶

24,90



S
C
H
W
E
I
N

13.) Badischer Reiterspieß

Medaillons vom Schweinefilet im Schinkenmantel
auf Pilzrahm , dazu Spätzle und Salat ^{6,7}

14,90

14.) Medaillons Art der Küchenchefin

Schweinefilet auf Senfwirsing und gebratenen Speck
Kroketten in der Pfanne serviert ⁶

14,90

15.) Spareribs mit Salsa

dazu Western Wedges und Salat ^{3;5}

12,90

F
I
S
C
H

16.) Auf der Haut gebratenes Zanderfilet

auf Krabben-Sektsahne, Kartoffelrisotto und Salat^{6;7}

16,90

17.) warm geräucherte Lachsforelle mit Meerrettichsahne
dazu grüne Prinzessbohnen und frittierte Kartoffelwürfel^{4,6}

14,90

Sollten Sie Ihr Lieblingsgericht nicht finden und es im Bereich unseres Möglichen
liegt, bereiten wir es Ihnen gerne zu.

1 Konservierungsstoffe 2 Antioxidationsmittel 3 Süßungsmittel 4 Ei 5 Sellerie 6 Laktose 7 Gluten