



speisekarte



starter

Gebundene Fischsuppe mit Einlage (A,B,D,G,I,J)	4,90 €
Knoblauchcremesuppe (A,C,G,I,J)	4,90 €
Deftiger Linseneintopf (große Portion) (A,G,H,I,J,9)	6,50 €
Feines Würzfleisch vom Schwein mit Käse überbacken und Kräuterbaguette (A,C,G,I,J)	5,50 €
Saures Rindfleisch Roastbeef „rosa“ - sauer mariniert mit Balsamicoessig und Kernöl (A,C,G,J)	7,90 €
Wintersalat mit gebratenem Speck Chicoree, Radicchio, Eisbergsalat, Tomaten, Ei, Walnüsse und Kernöldressing (A,C,G,I,J,9)	6,90 €
Gänserillette mit hausgebackenem Brot (A,C,G)	5,50 €
Gratinierter Ziegenkäse mit Honig im Salatnest (A,G,J)	7,90 €



flammkuchen

Flammkuchen Traditionell mit Sauerrahm, Katenschinken, roten Zwiebeln und Zwiebellauch (A,C,G,I,J,9)	9,90 €
Flammkuchen Griechische Art mit Sauerrahm, Hirtenkäse, Zwiebellauch, roten Zwiebeln, Tomaten und milden Peperoni (A,C,G,I,J)	10,90 €
Flammkuchen Nordic Style Lachsfiletstreifen, Zwiebellauch, rote Zwiebeln, Meerrettich und Ei (A,C,D,G,I,J)	11,90 €



speisekarte



*** Saisonale Flammkuchen Spezialitäten ***

- Flammkuchen mit Entenbrust, Birnen und Preiselbeeren 11,90 €
(auf Sauerahm, Zwiebellauch und roten Zwiebeln) (A,C,G,I,J)
- Flammkuchen mit Blutwurst, Äpfeln und Zwiebeln 10,90 €
(auf Sauerrahm und Zwiebellauch) (A,C,G,I,J)



hauptgerichte

- Schweineschnitzel „Wiener Art“ 15,90 €
mit Rahmchampignons und Pommes Frites (A,C,G,I,J)
- Steak „au Four“ mit Kroketten 16,90 €
Schweinerückensteak überbacken mit Würzfleisch und Käse (A,C,G,I,J)
- Rumpsteak 21,90 €
mit Zwiebeln und Bratkartoffeln (A,C,G,I,J)
- Gänsekeule mit Klößen 18,90 €
wahlweise mit Rotkohl oder Grünkohl (A,C,G,I,J)
- Entenbrust mit Klößen 18,90 €
wahlweise mit Rotkohl oder Grünkohl (A,C,G,I,J)
- Rinderroulade 16,90 €
mit Speckbohnen und Knödeln (A,C,G,I,J,9)
- Gebrautes Lachsfilet 16,90 €
auf buntem Gemüse und Ofenkartoffel (A,C,D,G,I,J)
- Zanderfilet und Rotbarschfilet 17,90 €
auf Tomatencouscous und Weinschaum (A,C,D,G,I,J)



speisekarte



vegetarische gerichte

Vegetarisches Gemüse-Curry mit Reis (A,C,D,G,I,J)	12,90 €
Tellerrösti gratiniert mit Rahmchampignons und Käse (A,C,D,G,I,J)	10,90 €
Großer Salatteller Chicoree, Radicchio, Eisbergsalat, Tomate, Ei, Hirtenkäse und Croûtons wahlweise mit Joghurt-Kräuter dressing oder Honig-Senf dressing (A,C,D,G,I,J)	11,90 €



kindengerichte

Pfannkuchen mit Kirschfüllung (A,G)	5,50 €
Milchreis mit Apfelmus und Zimt (A,G)	5,50 €
Hähnchen-Nuggets mit Pommes Frites (A,C,G,I,J)	6,90 €



zum dessert

Birne Helene mit Vanilleeis und Schlagsahne (A,C,G,1)	5,50 €
Crème brûlée (A,C,G,1)	4,50 €
Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schlagsahne (A,G,1)	6,50 €
Crema Amarena (1,CG)	4,60 €
Tiramisu (A,C,G,H)	4,60 €



speisekarte



Nr.	Art	auf der Speisekarte
1	Farbstoffe	mit Farbstoff
2	Konservierungsstoffe	mit Konservierungsstoffen
3	Antioxidationsmittel	mit Antioxidationsmitteln
4	Geschmacksverstärker	mit Geschmacksverstärker
5	Eisensalze	geschwärzt
6	Stoffe zur Oberflächenbehandlung	gewachst
7	Süßstoffe	mit Süßstoff
7a	Andere Süßungsmittel	Süßstoff/bei Aspartam
8	Stabilisator	mit Phosphat
9	für Fleischerzeugnisse: Nitritpökelsalz	mit Nitritpökelsalz
10	für Getränke: Koffein	koffeinhaltig
10a	für Getränke: Chinin	chininhaltig
10b	für Getränke: Taurin	mit Taurin
A	Glutenhaltiges Getreide und glutenhaltige Erzeugnisse	
B	Krebstiere und Krebserzeugnisse	
C	Eier und Eierzeugnisse	
D	Fisch und Fischerzeugnisse	
E	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	
F	Soja und Sojaerzeugnisse	
G	Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Lactose)	
H	Schalenfrüchte und Nebenerzeugnisse	
I	Sellerie und Sellerieerzeugnisse	
J	Senf und Senferzeugnisse	
K	Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	
L	Schwefeldioxid und Sulfite >10 mg/kg bzw. >10 mg/l	