

## Leicht und Lecker

	Euro
Warmes Knoblauchbrot	2,00
Hausgebeizter Lachs   Dillsenfsoße   bunte Salate	8,50
Kartoffel- Gemüse- Gratin   Bunte Salate	11,50
Hausgebeizter Lachs   Dillsenfsoße   Rösti   Bunte Salate	14,50
Gratinierter Ziegenkäse   Honig   Salat   Balsamico	12,00
Als Vorspeise	8,50
Ofenkartoffel mit Kräuterquark und bunten Salaten	9,00
Tortellinis (mit Ricotta und Spinat gefüllt) Kräutersahne   bunte Salate	12,00
Tortellinis   Kräutersahne als Vorspeise	8,50

### *Aus der kleinen Küche*

Pikante Sülze   Bratkartoffeln   Remouladensoße	10,50
Bergischer Speckpfannkuchen   bunte Salate	11,50
Kröstchen „Kleine Schweiz“ Zwei kleine Schweineschnitzel   Toast mit Schinken und Spiegelei   Salatgarnitur	12,50

### *Salatvariationen*

Kleiner Salatteller (als Beilage)	3,50
Mittelgroßer Salatteller	6,00
„Fitnessteller“   Rinderhüftsteak (160 g)   Kräuterbutter an bunten Salaten in Joghurtdressing	16,50
Großer Salatteller „Quer Beet“	9,50
-- Mit Schinken und Käse	10,50
-- Mit gebratenen Putenbruststreifen	11,50
-- Mit gebratenen Pilzen	11,50

*Die Salate servieren wir mit unserem Joghurtdressing,  
es sei denn sie wünschen Balsamicodressing.*

In unseren Garnituren finden wechselnde Allergene Verwendung!  
Bitte sprechen Sie uns bei einer Unverträglichkeit an!

## Unsere Dauerbrenner

	Euro
Gefülltes Schweineschnitzel „Cordon bleu“ I Pomm Fritz	14,50
Geschnetzeltes (vom Schwein, Pute und Rind) I Pilzrahmsosse Kartoffelrösti	17,50
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken I Pomm Fritz	20,50
Angus Rumpsteak I Kräuterbutter I Pomm Fritz	23,50
„Düsseldorfer Senfrostbraten“ I Bratkartoffeln Rumpsteak mit Senf-Zwiebel-Creme und Käse überbacken	24,50
Unser Schlüsselgericht Schweinerückensteak I Pfeffersoße I Kartoffelrösti	14,50
Für den großen Hunger schneiden wir Ihnen auch Männersteaks (plus 100g) je	6,00

*Zu allen Dauerbrennern reichen wir bunte Blattsalate,  
es sei denn Sie wünschen unser Tagesgemüse.*

*Beilagenänderungen in Bratkartoffeln & Süßkartoffelfritten werden mit 0,50 Euro,  
in Ofenkartoffel / Kräuterquark mit 1,00 Euro berechnet.*

## Unser Schlüsselmenü

Lauwarmer schwäbischer Maultaschensalat  
\*\*\*

Rinderkraftbrühe I Grießnockerl I Gemüse  
\*\*\*

Senfrostbraten von der Rinderhüfte  
Bohnenröllchen I Bratkartoffeln  
\*\*\*

Überraschungsdessert 29,50

In unseren Garnituren finden wechselnde Allergene Verwendung!  
Bitte sprechen Sie uns bei einer Unverträglichkeit an!

# Unser Extrablatt

Euro

## *Großer Salatteller*

### *Gebackenes Kräuter-Knobi-Brot*

🌿 Gebratene Riesengarnelen am Spieß (5 x 8/12er)	17,50
🌿 Rinderfilet am Spieß (200 g)	28,50
🌿 Rinderfilet (150 g) + Riesengarnelen (2 x 8/12er) am Spieß	28,50
🌿 Gebratene Schweinefilets (200 g) am Spieß	20,50

## *Gutes Fleisch aus Deutschen Landen*

Rindfleisch aus dem Allgäu von der Simmentaler Färse

Das <b>Rumpsteak</b> I mit kleinem Fettrand	200 g	25,50
	300 g	32,00
Das <b>Rinderfiletsteak</b>	200 g	28,50
	300 g	36,50
Das <b>Rib Eye Steak</b> I aus dem Entrecote	270 g	27,50
(Mit typischem Fettauge I etwas durchwachsen)	400 g	36,50
Das <b>Schweinekotelett</b> I Fettrand I vom Thüringer Duroc	ca. 270 g	19,00

*Als Beilage zu allen Steaks:*

Barbecuesoße I Spicy Mayo I Pomm Fritz I Grünzeug

## *Klein I Gut I Hausgemacht*

Unsere Brettljause

Schinken I Speck I Bergkäse I Meerrettich I Mixed Pickles I Brot I Butter	10,50
---	-------

In unseren Garnituren finden wechselnde Allergene Verwendung!  
Bitte sprechen Sie uns bei einer Unverträglichkeit an!

# Unser Wochenblatt

	Euro
<i>Vorweg:</i>	
Schwäbische Flädlesuppe *****	5,50
Bergisches Kartoffelsüppchen I Lachsgrissini *****	6,00
Gebratene Riesengarnelen (5 x 8/12er) I Rote Bete Carpaccio I Schafskäse	12,50
 <i>Und Dann:</i>	
Gebratenes Zanderfilet I Pommery Senfbuttermilch Blattspinat I Gebratene Kräuterdrillinge *****	20,50
Medaillons vom Schweinefilet I Thymianjus I Senfkruste Erbsenrisotto I Bunte Blattsalate I Balsamico *****	19,50
Lammkeulenbraten I Rotweinsauce Bohnenröllchen I Kartoffelklöße *****	20,50
„Nudelpfanne“ Penne I Rindergeschneitztes I Sherryrahm Kirschtomaten I Blattsalate I Balsamico	19,50
 <i>Veggie:</i>	
Frischkäsenockerl I Ratatouillegemüse Bunte Blattsalate I Balsamico	15,50
 <i>Zum Abschluß:</i>	
Crème brulée I Aprikosenkompott *****	5,50
Tante Mopsis Schokopudding I Crumble I Fruchteis	6,00

In unseren Garnituren finden wechselnde Allergene Verwendung!  
Bitte sprechen Sie uns bei einer Unverträglichkeit an!!!