

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 |
| Rumpsteak I Kräuterbutter I Pomm Fritz | 23,50 |
| „Düsseldorfer Senfrostbraten“ I Bratkartoffeln Rumpsteak mit Senf, Zwiebeln und Käse überbacken | 24,50 |

Für den großen Hunger schneiden wir Ihnen auch Männersteaks...

*Zu allen Dauerbrennern reichen wir bunte Blattsalate,
es sei denn Sie wünschen unser Tagesgemüse.
Beilagenänderungen in Bratkartoffeln werden mit 0,50 Euro,
in Ofenkartoffel / Kräuterquark mit 1,00 Euro berechnet.*

Unser Schlüsselgericht

Schweinerückensteak
Pfefferrahmsosse I Kartoffelrösti I Salat 14,50

Man gönnt sich ja sonst nichts !

Unser Schlüsselmenü

Hausgemachter Lummerschinken
Radieschen – Brotsalat

Rinderkraftbrühe I Speckknödel

Gefüllte Schweinefilets „Caprese“
Kräuterkartoffeln I Saisonsalat I Balsamico

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 Rumpsteak I mit kleinem Fettrand | 200 g 25,50 |
| | 300 g 32,00 |
| Das Rinderfiletsteak | 200 g 28,50 |
| | 300 g 36,50 |
| Das Rib Eye Steak I aus dem Entrecote | 270 g 27,50 |
| (Mit typischem Fettauge I etwas durchwachsen) | 400 g 36,50 |
| Das Schweinekotelett 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 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Vorweg: | |
| Schwäbische Flädlesuppe ***** | 5,50 |
| Kürbissuppe I Salamichips I Kernöl ***** | 6,50 |
| Wildkraftbrühe I Trüffelnudelsäckchen I Madeira ***** | 6,00 |
| Gebratene Riesengarnelen (5 x 8/12er) I Antipasti I Aioly | 12,50 |
| Und Dann: | |
| Gebratenes Lachsforellenfilet I Tomatenbutter Ratatouillegemüse I Gebratene Kräuterdrillinge ***** | 21,50 |
| Medaillons vom Schweinefilet I Thymianjus I Kräuter-Knobikruste Kürbisrisotto I Blattsalate I Balsamico ***** | 19,50 |
| Hirschkeulenbraten I Wacholdersoße Bohnenröllchen I Kartoffelklöße ***** | 21,00 |
| Knusprige Gänsebrust I Thymianjus I Bratapfel Rotkohl I Kartoffelklöße | 25,50 |
| Veggie: | |
| Kürbisrisotto I Bunte Blattsalate I Balsamico I Parmesanchip | 15,50 |
| Zum Abschluß: | |
| Tante Mopsis Schokopudding I Mandelcrumble I Waldfruchteis ***** | 6,00 |
| Creme brulee von der Tonka Bohne I Aprikosenkompott ***** | 5,50 |
| Winterlicher Bratapfel I Vanilleeiscreme I Beerenkompott | 6,50 |

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