

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 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 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
Krustentiersüppchen Lachsgrissini *****	6,50
Wildkraftbrühe Trüffelnudelsäckchen Madeira *****	6,00
Gebratene Riesengarnelen (5 x 8/12er) Rote Bete Carpaccio Schafskäse	12,50
 <i>Und Dann:</i>	
Gebratenes Zanderfilet Pommery Senfbutter Blattspinat Gebratene Kräuterdrillinge *****	20,50
Medaillons vom Schweinefilet Thymianjus Senfkruste Süßkartoffelpüree Bunte Blattsalate Balsamico *****	19,50
Lammkeulenbraten Rotweinsosse Bohnenröllchen Kartoffelklöße *****	20,50
„Nudelpfanne“ Penne Rindergeschnetztes Sherryrahm Kirschtomaten Blattsalate Balsamico	19,50
 <i>Veggie:</i>	
Frischkäsenockerl Ratatouillegemüse Bunte Blattsalate Balsamico	15,50
 <i>Zum Abschluß:</i>	
Creme brulee Aprikosenkompott *****	5,50
Tante Mopsis Schokopudding Crumble Fruchteis	6,00

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