

## 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

## *Spargel vom Kuhlendahler Spargelhof*

Portion frischer Stangenspargel I Drillinge I Butter 15,00

*Als Beilage:*

Rührei	4,00
Ein Schweineschnitzel	5,00
Eine gemischte Schinkenbeilage	6,00
Ein kleines Schweinerückensteak (ca. 160g)	6,00
Ein Wiener Schnitzel (Kalbsrücken)	8,50
Ein arg. Hüftsteak (ca. 160 g)	10,50
Ein kleines Kalbsrückensteak (ca.140g)	12,50



Sie essen den Spargel lieber mit holländischer Soße?  
Die gibt's bei uns nur frisch, also nicht aus der Tüte.....  
Fragen Sie bitte, ob Sie heute welche bekommen können.

# Unser Wochenblatt

	Euro
<i>Vorweg:</i>	
Schwäbische Flädlesuppe *****	5,50
Süßkartoffelsüppchen   Lachsgrissini *****	6,00
Kuhlendahler Spargelcremesuppe *****	5,50
Gebratene Riesengarnelen (5 x 8/12er)   Antipastigemüse   Aioly	12,50
<i>Alleine oder zum Teilen:</i>	
Flammkuchen Classic Elsässer Art   Speck   Zwiebel *****	9,00
Flammkuchen Saison (erfragen Sie bitte bei Ihrer Bedienung)	10,50
<i>Und Dann:</i>	
Gebratenes Lachsfilet   Currybutter Linsen – Gemüsesalat   kleiner Salat   Balsamico *****	20,50
Medaillons vom Schweinefilet   Thymianjus Bärlauchgrauen   Bunte Blattsalate   Balsamico *****	19,50
„Nudelpfanne“ Penne   Rindergeschnetzeltes   Spargelstücke   Spargelrahm Kirschtomaten   Blattsalate   Balsamico	19,50
<i>Veggie:</i>	
Cous-Cous Burger   Süßkartoffelpommes   Spicy Mayo Kleiner Salat   Balsamico	15,50
<i>Zum Abschluß:</i>	
Schoko - Creme brulee   Aprikosenkompott *****	6,00
"BuMiMu" Buttermilchmousse   Crumble   hausgemachtes Fruchteis	6,00

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