

## Unsere Schmankerl

	Euro
Warmes Knoblauchbrot	3,00
Hausgebeizter Lachs   Dillsenfsoße   bunte Salate (als Vorspeise)	11,50
Hausgebeizter Lachs   Dillsenfsoße   Rösti   Bunte Salate	18,50
Gratinierter Ziegenkäse   Honig   Salat   Balsamico	16,00
Als Vorspeise	10,50
Tortellinis (mit Ricotta und Spinat gefüllt) Kräutersahne   bunte Salate	15,50
Als Vorspeise (ohne Salat)	11,50
Ofenkartoffel mit Kräuterquark und bunten Salaten	13,50
Kröstchen „Kleine Schweiz“ Zwei kleine Schweineschnitzel   Toast mit Schinken und Spiegelei   Salatgarnitur	16,50

## *Unser Schlüsselmenü*

Bergisches Vorspeisenbrett Kleines Süsspchen   Lummerschinken   Speck   Bergkäse Gratinierter Ziegenkäse   Brot   Butter
♥♥♥
Surf'n'Turf vom Rinderhüftsteak   2x Riesengarnele 8/12er Spicy Majo   Pomm Fritz Bunte Blattsalate Joghurtdressing
♥♥♥
Überraschungsdessert
37,00

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

## Unsere Klassiker

	Euro
Gefülltes Schweineschnitzel „Cordon bleu“   Eifelschwein   Pomm Fritz   Salat	18,00
Geschnetzeltes (von Schwein, Pute und Rind)   Pilzrahmsosse Kartoffelrösti   Bunte Blattsalate	20,50
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken   Pomm Fritz   Bunte Blattsalate	25,50
Angus Rumpsteak   Kräuterbutter   Pomm Fritz   Bunte Blattsalate	27,50
„Düsseldorfer Senfrostbraten“   Bratkartoffeln   Bunte Blattsalate Rumpsteak mit Senf-Zwiebel-Creme und Käse überbacken	28,50
Unser Schlüsselgericht vom Eifelschwein Schweinerückensteak vom Eifelschwein   Pfeffersoße   Kartoffelrösti   Salat	17,00
Für den großen Hunger schneiden wir Ihnen auch Männersteaks (plus 100g) je	7,50

*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.*

## *Gutes Fleisch aus Deutschen Landen*

*Rindfleisch aus dem Allgäu von der Simmentaler Färse*

Das <b>Rumpsteak</b>   mit kleinem Fettrand	200 g	30,50
	300 g	39,00
Das <b>Rinderfiletsteak</b>	200 g	35,00
	300 g	44,50
Das <b>Rib Eye Steak</b>   aus dem Entrecote (Mit typischem Fettauge   etwas durchwachsen)	270 g	34,00
	400 g	44,50
Das <b>Schweinekotelett</b>   Fettrand   vom Thüringer Duroc	ca. 450 g	26,00

*Als Beilage zu allen Steaks:*

Barbecuesoße | Spicy Mayo | Pomm Fritz | Grünzeug

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

# Unser Grünzeug

Euro

## *Unsere Salatteller*

Kleiner Salatteller (als Beilage)	4,00
Mittelgroßer Salatteller	7,00
„Fitnessteller“   Rinderhüftsteak (160 g)   Kräuterbutter an bunten Salaten in Joghurtdressing	19,50
Großer Salatteller „Quer Beet“	12,50
-- Mit Schinken und Käse	14,50
-- Mit gebratenen Putenbruststreifen	14,50
-- Mit gebratenen Pilzen	14,50

## *Großer Blattsalate & Gebackenes Kräuter-Knobi-Brot*

& Gebratene Riesengarnelen am Spieß (5 x 8/12er)	24,50
& Rinderfilet „Allgäuer Färse“ am Spieß (200 g)	35,00
& Rinderfilet „Allgäuer Färse“ (150 g) + Riesengarnelen (2 x 8/12er) am Spieß	35,00
& Gebratene Schweinefilets „Eifelschwein“ (200 g) am Spieß	24,50

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

Unsere Salatdressings können Sie auch für Zuhause erwerben  
In der „Halb-Liter-Flasche“ schmeckt es dann auch Zuhause,  
wie in der „Kleinen Schweiz“

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

# Unser Wochenblatt

Euro

*„Liebe Gäste,*

*auch wir sind leider aufgrund gestiegener Lohn- und Einkaufskosten gezwungen,  
die Preise etwas anzupassen. Bei Fragen hierzu sprechen Sie uns gerne an.“*

*Vorweg:*

Schwäbische Flädlesuppe *****	6,00
Waldpilzsuppe   Wildschweinsalami Chip *****	7,00
Gebratene Riesengarnelen (5 x 8/12er)   Chilli Majo   Wakame - Algensalat *****	13,50
Unsere Flammkuchen: „Klassisch – Elsässer Art“ mit Speck & Zwiebeln	11,50
„Saison“ Den Belag nennt Ihnen Ihre Bedienung 😊	12,50

*Und Dann:*

Medaillons vom Schweinefilet   Thymianjus Erbsenpüree   Kräuterdrillinge *****	24,50
Gebratenes Fischfilet „Tagesangebot“   Paprikabutter Ratatouille   Kräuterdrillinge *****	26,50
Rheinischer Sauerbraten Apfelkompott & Preiselbeeren   Kartoffelklöße *****	21,50
Steak aus der Perlhuhnkeule   Rosmarinjus Kürbiskraut   Arancini	23,50

*Veggie:*

Kürbisgnocchi   Ratatouille   Blattsalat Balsamico *****	17,50
Tiroler Kaspressknödel   Curryschmand   Blattsalat Balsamico	17,50

*Zum Abschluß:*

„Lukas saure Schnitte“   Zitronenschnitte   Baiser   Fruchtmark *****	7,50
Schokokuchen   Birnenkompott   Sorbet *****	7,50
Zwetschgenröster   Mandelcrumble   Vanilleeis	7,00

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