

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 Süppchen 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 Rumpsteak mit kleinem Fettrand	200 g	30,50
	300 g	39,00
Das Rinderfiletsteak	200 g	35,00
	300 g	44,50
Das Rib Eye Steak aus dem Entrecote (Mit typischem Fettauge etwas durchwachsen)	270 g	34,00
	400 g	44,50
Das Schweinekotelett 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
Kartoffel - Zucchini-Süppchen Grissini *****	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 Getrüffeltes Selleriepüree Kräuterdrillings *****	24,50
Gebratenes Fischfilet „Tagesangebot“ Paprikabutter Sizilianische Carponata Kräuterdrillings *****	26,50
„Kleine Schweizer Grillhähnchen“ „Fair Mast – kein Antibiotika, nachhaltige Aufzucht, begrenzte Verfügbarkeit“ Paprika – Chilli Majo Kartoffel – Specksalat aus Homberger Drillings *****	19,50
Neue holländische Matjesfilets (4 Filets) Prinzessbohnen Bratkartoffeln *****	18,50
Steak aus der Perlhuhnkeule Rosmarinjus Waldpilzrisotto Salat Balsamico	23,50

Veggie:

Waldpilzrisotto Gemüsebratling Blattsalat Balsamico *****	17,50
Unser Veggieburger CousCous Patty Süßkartoffelfritten kl. Salat Balsamico	17,50

Zum Abschluß:

Tante Mopsi's Schokopudding Mandelcrumble Fruchteis *****	7,00
Crème Brulée Tonkabohne Himbeersorbet	7,00

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