

### ***Als Vorspeise oder für den kleinen Hunger***

Gebackene Champignons mit Gorgonzolacreme auf buntem Salatbett A,C,G  
€ 7,90

Riesengarnelen spanische Art, mit Paprika, Zucchini,  
Tomaten, Zwiebeln und Peperoni in Olivenöl 2,B  
€ 13,90

Lauwarmer Ziegenkäse im Speckhemd, mit Blütenhonig  
und Balsamicocreme auf Rucolasalat und Kirschtomaten 1,2,3,G,L,O  
€ 8,90

### ***Knackig frische Salate***

Kleiner Beilagensalat € 4,30 - Großer Beilagensalat € 7,00 C,G,L,3

Bunter Salat der Saison mit warmen  
Speck- und Hähnchenbruststreifen 2,3,C,G,  
€ 9,20

Bunter Salat der Saison mit Tomate, Zwiebeln, Oliven, Schafskäse  
Thunfisch, Peperoni und gebratene Hähnchenbruststreifen 2,3,6,D,G,L  
€ 12,30

### ***Was jetzt Saison hat oder wir zurzeit besonders empfehlen.***

Pasta trifft Pfifferlinge – Tagliarini mit frischen Pfifferlingen - A,C,G,O,2  
Speck, Zwiebeln, Kräutern, Sahne und Parmesankäse, dazu ein bunter Sommersalat  
€ 15,90

Frische Pfifferlingen auf buntem Sommersalat - für Vegetarier geeignet - G,O  
mit lauwarmem Ziegenkäse, Honig und Balsamicocreme  
€ 15,90

Frische Pfifferlinge, Bratkartoffeln, Speck und Frühlingszwiebeln  
mit Käse überbacken, dazu zwei kleine Schweineschnitzel - A,C,G,2  
€ 17,90

Schweinelendchen Försterin, mit frischen Pfifferlingen  
in Sahnesauce, dazu Kroketten, Preiselbeeren und Sommersalat L,G,O,1,2,  
€ 18,90

Kabeljaufilet gebraten mit frischen Pfifferlingen, Kirschtomaten,  
Rucola und Tagliarini in Bärlauchsahne - für Vegetarier geeignet - G,D,L  
€ 21,90

Asiatisches Wokgemüse mit Cashewkerne und Bandnudeln in  
leicht scharfer Sauce - für Vegetarier geeignet - C,H,E,O  
€ 13,90

## ***Beliebt und Lecker***

Gnocchis in Gorgonzolakäsesauce mit Blattspinat, Champignons  
und Kirschtomaten - Vegetarisch – C,G,2,  
€ 13,90

Hähnchenbrustfilet mit gebackener Banane und Currysauce,  
dazu Kartoffelkroketten und Blattsalate A,C,G,3,H,O  
€ 14,80

Schweinesteak Florentiner Art, mit Blattspinat, Schinkenstreifen,  
Sauce hollandaise und Parmesan überbacken,dazu Rahmkartoffeln 3,C,G,L,O  
€ 14,90

Rotbarschfilet gebraten, mit Limettensauce, Blattspinat - Vegetarisch – D,G,O,  
und überbackenen Rahmkartoffeln  
€ 18,50

Schweineschnitzel Jäger Art, mit Champignonsauce  
Pommes frites und gemischter Salat 1,2,3,A,C,G,L,O  
€ 14,80

Züricher Geschnetzeltes vom Schweinefilet, mit Champignons  
in Sahnesauce, dazu Kartoffelkroketten und Salat 1,2,3,A,C,G,L,O  
€ 16,20

Rinderfiletspitzen Stroganoff mit Champignons, Essiggürkchen, Speck und  
Zwiebeln in pikanter Senfsauce, dazu Kroketten und Salat 1,2,3,G,O  
€ 23,40

Tessiner Schweineschnitzel mit Tomaten, Zwiebeln und Käse überbacken  
dazu Pommes frites und gemischter Salat 2,3,A,C,G,  
€ 15,20

Lammmedaillons mit Feigen und Datteln in Tessiner Senfsauce  
dazu Blattspinat und überbackene Rahmkartoffeln 1,5,G,L,M,O  
€ 17,90

Pariser Pfeffersteak vom Rinderfilet, in grüner  
Pfeffersauce, dazu Pommes frites und Saisonsalate C,G,L,O,3  
€ 25,20

## ***Saftige Steaks mit Pommes frites, gemischtem Salat, Kräuterbutter oder Sauce béarnaise***

1,3,A,C,G,L,M,O

### ***Rohgewichtsangaben***

Schweinerückensteak 180gr. € 14,80 - 250gr. € 17,80

Schweinelendchen 180gr. € 16,20 - 250gr. € 20,20

Hähnchenbrustfilet 180gr. € 14,80 - 250gr. € 17,80

Neuseeländisches Lammsteak 180gr. € 17,90 - 250gr. € 22,20

Argentinisches Rinderfiletsteak 180gr. € 25,20 - 250gr. € 32,70

Unsere Hauptgerichte können Sie auch als kleinere Portion bestellen.  
Zu Spitzenzeiten kann es sein, dass wir diesen Service sowie Umbestellungen nicht anbieten.

Bitte teilen Sie uns mit wenn Sie Allergiker sind, da Kreuzkontaminationen möglich sein können.  
Die Allergene liegen zur Einsicht bereit.

### ***Dessert***

Unsere Eiscollection:

\* Vanilleeis \* Walnusseis \* Stracciatella \*  
\* Schokoladeneis \* Amarenakirscheis \*

Gemischtes Eis mit Sahne 1,A,G,E

1 Kugel € 2,00 – 2 Kugeln € 3,00 – 3 Kugeln € 4,00

Portion Sahne € 1,00

Amarenabecher mit Kirsch- und Vanilleeis und Schlagsahne 1,3,A,G,  
€ 5,90

Walnussbecher mit Walnuss- und Schokoladeneis  
Eierlikör und Schlagsahne 1,A,C,E,G,H  
€ 5,90

Vanilleeis mit heißen Kirschen und Schlagsahne 1,A,G,E  
€ 6,30

Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce und Schlagsahne 1,A,E,G,  
€ 6,30

Bananensplit, Vanilleeis, Banane,  
Schokoladensauce und Schlagsahne 1,A,E,G,H  
€ 6,60

1 Farbstoff – 2 Konservierungsstoff – 3 Antioxidationsmittel – 4 Geschmacksverstärker - 5 Geschwefelt –  
6 Geschwärzt – 7 Gewachst – 8 Phosphat – 9 Milcheiweiß - 10 Süßungsmittel - 15 Chininhaltig – 16 Coffeinhaltig

A – Glutenhaltiges Getreide  
B – Krebstiere  
C – Eier  
D – Fisch  
E – Erdnuss  
F – Soja  
G – Milch oder Laktose

H – Schalenfrüchte  
L – Sellerie  
M – Senf  
N – Sesam  
O – Sulfite  
P – Lupinen  
R – Weichtiere

## ***Auszug aus unserer Getrankkarte***

### ***Aperitif***

Sherry medium oder trocken o € 3,80

Campari Orange 1, € 4,70

Peach Royale 1,0 € 4,70

Aperol Spritz 1,15,0, € 4,70

### ***Weißweine 0,2 ltr.*** enthält Sulfite

Rheinhessen, Riesling halbtrocken € 4,50

Baden Grauburgunder trocken € 4,80

Rheinhessen Spätlese € 4,50

Trentino Chardonnay € 5,00

### ***Rotweine, Weißherbst 0,2 ltr.*** enthält Sulfite

Ahrrotwein halbtrocken oder trocken € 4,80

Baden Spätburgunder Weißherbst € 5,00

### ***Flaschenweine 0,75 ltr.*** enthält Sulfite

2016er Ahr Walporzheimer Spätburgunder halbtrocken  
€ 21,50

2015er Ahr Walporzheimer Spätburgunder trocken  
€ 21,50

2016er Rheingau Kloster Eberbach, Riesling Classic  
€ 23,00

2018er Baden Achkarrer Rosé, trocken  
€ 19,80

2020er Baden Oberbergener Baßgeige Grauer Burgunder, trocken  
€ 22,50

Jahrgangsanderungen vorbehalten!

### ***Biere***

König Pils und Gaffel Kölsch vom Fass 0,2 ltr. € 1,80 A,

Erdinger Hefeweizen , auch alkoholfrei 0,5 ltr. € 4,00 A,

### ***Digestif 2 cl.***

Williams Christ Birne € 3,00

Mirabellenwasser € 3,00

Grappa di Barolo € 3,00

Jubiläums Akvavit € 3,00