

Aktuell

Gänsebraten á la Carte

eine viertel Gans mit Preiselbeerapfel

Rot- und Rosenkohl, hausgemachtem Kartoffelkloß 23,80

Eine große halbe Ente auf Orangensauce,

mit Rotkohl und hausgemachtem Kartoffelkloß

17,50

Auf Vorbestellung

Buffet von Enten und Gänsen

incl. Suppe und Dessert, ab 8 Pers.

pro Pers. 24,00

Speisekarte

Suppen

Tagessuppe	3,80
Kraftbrühe Mit Eierstich und Klößchen	4,90
Tomatencreme Mit Sahnehäubchen	5,30
Knoblauchrahmsuppe Mit Kräutercroutons	5,80
Altdeutsches Kartoffelsüppchen Mit Kräutercroutons	5,30

Vorspeisen

Hausgebeizter Lachs Auf Toast mit Sahnemeerrettich	8,50
Gebackene Champignons In Bierteig, mit Knoblauchcreme, hausgebackenem Brot und Butter	7,30
Weinbergschnecken 6 Stück in Kräuterbutter, mit hausgebackenem Brot	8,50

Salate

Kleiner Salat

Dazu hausgebackenes Brot und Butter 4,00

Gemischter Salat

Mit in Bierteig gebackenen Champignons,
hausgebackenem Brot 9,90

Gemischter Salat mit Hühnerfleisch

Mit exotischen Früchten, unserem Brot und Butter 11,00

Salatteller mit gebeiztem Lachs

Dazu hausgebackenes Brot und Butter 11,00

Salatteller mit zwei Medaillons vom Schweinefilet

Dazu hausgebackenes Brot und Butter 11,50

Salatteller mit gebackener Poulardenbrust

Dazu hausgebackenes Brot und Butter 11,50

Salatteller mit gegrilltem Fischfilet

Dazu hausgebackenes Brot und Butter 11,50

Alle Salate werden mit Joghurtdressing angerichtet

Kleine Gerichte & Leckereien

Zwei Medaillons vom Schweinefilet

Mit gegrillten Champignons, Sauce Hollandaise
und Kartoffelgratin

12,90

Schweinefilet "Hawaii"

Mit exotischen Früchten in Butter geschwenkt,
Currysahnesauce und Wildreismischung

12,90

Poulardenbrüstchen gegrillt

Auf Apfel – Preiselbeer – Sauerrahmsauce
Mit unseren Krusteln

12,60

Poulardenbrüstchen gedünstet

Mit Gemüsestreifen in Rieslingsauce, Broccoliröschen
mit Sauce Hollandaise, Wildreismischung

12,90

Medaillons "Schweizer Art"

Panierte Medaillons vom Schweinefilet auf Rahmsauce,
dazu Preiselbeeren, unsere Krusteln und Salatbeilage

13,50

Lachsfilet gedünstet

Mit Gemüsestreifen in Rieslingsauce, Broccoliröschen
mit Sauce Hollandaise, Wildreismischung

12,60

Zanderfilet

Auf Blattspinat mit Tomaten- Mango- Chutney
dazu Petersilienkartoffeln

14,00

Hauptgerichte

Geflügelbrust "Lukullus"

Gegrillte Geflügelbrüstchen mit Apfelscheiben und Preiselbeeren belegt, mit Sauce Hollandaise überbacken, dazu Broccoliröschen und Wildreismischung 14,80

Rahmschnitzel

Paniertes Schnitzel mit Rahmchampignons, unseren hausgemachten Krusteln und einem Salatteller 13,80

Grillteller

Rumpsteak und Medaillons vom Schweinefilet auf Bratkartoffeln, mit Knoblauchcreme und Salatteller 18,50

Drei Medaillons vom Schweinefilet

Auf Rahmsauce, dazu Broccoli mit Sauce Hollandaise und unsere hausgemachten Krusteln 16,50

"Schweizer Medaillons"

Medailons vom Schweinefilet, paniert, auf Rahmsauce, dazu Preiselbeeren, unsere hausgemachten Krusteln und ein gemischter Salat 16,00

"Schöne Försterin"

Im Stück gegrilltes Schweinefilet auf Rahmchampignons angerichtet, dazu frisches Gemüse mit Sauce Hollandaise und unsere hausgemachten Krusteln 17,50

Filetspitzen in Champignonsauce

Dazu unsere Krusteln und ein Salatteller 17,00

Hauptgerichte vom Rumpsteak & Rinderfilet

Rumpsteak "Hofmeisters Art"

Auf Bratzwiebeln, mit Kräuterbutter,
Bratkartoffeln und ein Salat

150 g:
16,50

Rumpsteak

Mit frisch gegrillten Champignons und Sauce
Bearnaise, dazu Bratkartoffeln und ein Salatteller

220 g:
21,00

Zartes Rumpsteak "Chef"

Senfzwiebelsauce mit Gemüsestreifen und grünem
Pfeffer, dazu Bratkartoffeln und ein Salatteller

300 g:
26,00

Rumpsteak "Hennessy"

Auf Cognac – Pfeffersauce angerichtet,
dazu Bratkartoffeln und ein Salatteller

Rinderfiletsteak

Auf Bratzwiebeln, mit unserer würzigen
Kräuterbutter, Bratkartoffeln und einem Salatteller

150 g:
19,50

Rinderfiletsteak "Café de Paris"

Mit Kräuterbutter überschmelzt dazu frisches
Gemüse mit Sauce Hollandaise und unsere
hausgemachten Pommes Frites

220 g:
25,00

Rinderfiletsteak "Indisch"

Auf gegrillter Ananas und Currysauce angerichtet,
mit exotischen Früchten der Saison, unserer
Wildreismischung und einem Salatteller

300 g:
31,00

Pfeffersteak vom Rinderfilet

Auf Cognac – Pfeffersauce angerichtet,
dazu Bratkartoffeln und ein Salatteller

Fisch

Seezungenfilet in Zitronenbutter

Mit Tomatenwürfel gebraten, dazu Sauce Hollandaise
Petersilienkartoffeln und ein Salatteller 18,50

Zanderfilet

Auf Blattspinat mit Tomaten Mango Chatney,
mit Petersilienkartoffeln und einem Salatteller 17,80

Lachsfilet gegrillt

Auf frischen Nudeln in Basilcumsahne,
dazu Salzkartoffeln und einem Salatteller 17,50

Barsch "Feurig"

Gegrilltes Barschfilet, in einer Sauce mit grünem Pfeffer
und Paprikastreifen auf Kartoffelschnee angerichtet,
dazu unsere Wildreismischung und ein Salatteller 16,80

Dreierlei Fisch

Zander, Barsch und Lachsfilet mit Broccoli
auf Sauce Hollandaise angerichtet,
dazu Kräuterbutter und Salzkartoffeln 17,50

Fischplatte

Seezungenfilet, Zander, Barsch, Lachsfilet und Scampi
auf Gemüsestreifen in Rieslingsauce,
mit Broccoliröschen mit Sc. Hollandaise, Wildreismischung
und Salzkartoffeln 22,00

Vegetarisch

Feines Kartoffelgratin

Mit frischem Tagesgemüse und Käse überbacken 9,50

Marktfrisches Gemüse

Auf Kartoffelschnee mit Rieslingsauce angerichtet,
dazu unsere Krusteln 9,80

Große Gemüseplatte

Von marktfrischem Gemüse, Grilltomate auf
Kartoffelschnee, Gemüsestreifen in Rieslingsauce
und unsere Krusteln 13,50

Mozzarellaschnitzel

Auf feinen Bandnudeln, mit Pfannengemüse
In Tomaten – Basilikumsauce 13,50

Große Gerichte

Schnitzelplatte

Drei kleine Schnitzel mit Champignonrahm, Paprikasauce
Sauce Hollandaise, hausgemachten Pommes Frites,
dazu einen Salatteller oder frisches Gemüse 15,50

Gefülltes Schnitzel

Mit frischen Kräutern, Tomate und Mozzarella gefüllt,
mit Sauce Hollandais und hausgemachten Pommes Frites,
dazu gemischter Salat 15,50

Steakplatte "Insel"

Schweinefilet, Rumpsteak und Kassler
auf Bratkartoffeln, dazu ein Spiegelei, Knoblauchcreme
und Salat 19,00

Herrenspieß

Medaillons vom Schweinefilet mit Rauchfleisch
am Spieß gegrillt, dazu unsere Champignonsauce,
Perlzwiebeln, Bratkartoffeln und Salat
auf der Platte angerichtet 18,50

Für unsere Kleinen Gäste

Bandnudeln

Auf feiner Tomatensauce 4,00

Kinderschnitzlein

Mit Rahmsauce, Salatbeilage und Pommes Frites 6,00

Poulardenbrüstchen

Mit frischen Früchten, Currysauce und Reis 6,00

Kindergerichte für Erwachsene:

Aufpreis 3,00

Sonntagskarte

unsere Sonntagskarte besteht aus einer wechselnden
auswahl an Gerichten aus unserem Sortiment

Erfrischungsgetränke

Mineralwasser – Gerolsteiner	0,25 l	2,30
Mineralwasser – Gerolsteiner	0,75 l	5,20
Stilles Wasser – Gerolsteiner	0,25 l	2,30
Coca Cola ² , Fanta ³ , Spezi, Sprite	0,30 l	3,40
BIONADE. Das einzigartige Erfrischungsgetränk. Feinherb fruchtig. Alkoholfrei. Mit Bio – Garantie. Holunder, Litschi oder Ingwer – Orange		
	0,33 l	2,80
Apfelsaft	0,20 l	2,20
Apfelschorle	0,30 l	3,30
Orangensaft	0,20 l	2,30
Traubensaft	0,20 l	2,40
Schwarzer Johannisbeeren Nektar	0,20 l	2,40
Tomatensaft	0,20 l	2,40
Schweppes, Bitter Lemon oder Tonic	0,20 l	2,40

Biere

Engel Premium vom Fass	0,30 l	2,40
Engel Premium vom Fass	0,50 l	4,00
Budweiser vom Fass	0,30 l	2,80
Budweiser vom Fass	0,50 l	4,60
Hefeweizen, hell	0,50 l	4,00
Hefeweizen , alkoholfrei	0,50 l	4,00
Alkoholfreies Pils	0,50 l	4,00
Alsterwasser	0,30 l	2,40
Alsterwasser	0,50 l	4,00

Heiße Getränke

Tasse Kaffee	2,20
Espresso	2,00
Doppelter Espresso	3,50
Cappuccino	2,70
Latte Macchiato	3,00
Milchkaffee	3,20

Aperitifs & Longdrinks

Muscat de Beaume de Venise auf Eis	5 cl	4,00
Sherry, trocken oder medium	5 cl	3,50
Martini, bianco oder rosso	5 cl	3,50
Campari ² - Orange	4 cl	4,80
Sekt, trocken oder medium	Glas	3,90
Kir Royal	Glas	4,00
Aperol ½ Spritz	Glas	4,80
Hugo	Glas	4,80

Offene Weine

Von unserem Hauswinzer aus Asselheim, Rheinpfalz

Müller – Thurgau, fruchtig, kräftig, trocken	0,20 l	5,00
Riesling, frische Note, halbtrocken	0,20 l	5,00
Chardonnay, frisch, trocken	0,20 l	5,50
Weißherbst, bekömmlich, halbtrocken	0,20 l	5,00
Portugieser Rotwein, fruchtig, mild	0,20 l	5,00
Portugieser Rotwein, kräftig, trocken	0,20 l	5,00

Aus Neipperg, Württemberg

Lemberger mit Trollinger, trocken	0,20 l	5,20
-----------------------------------	--------	------

Unser Hauswein aus dem Cotes du Rhone

Rotwein, kräftig, trocken	0,20 l	6,00
---------------------------	--------	------

¹ Chinin, ² Farbstoffe

Digestifs

Astenbecker Korn	2 cl	2,20
Malteser	2 cl	2,50
Linie Aquavit	2 cl	2,80
Bommerlunder	2 cl	2,50
Wodka	2 cl	2,50

Weinbrand Asbach	2 cl	2,50
Tresterbrand Gewürztraminer	2 cl	2,50

Brände aus Württemberg

Obstler	2 cl	2,50
Birne, Zwetschge, Mirabelle, Kirsche	2 cl	2,90

Brände von P. Anselmann, südl. Weinstraße

5 Jahre im Holzfass gereift		
Williams – Christ, Kirsche	2 cl	3,90

Grappa

Mascato	2 cl	4,00
Barbera und Mascato, im Holzfass gereift	2 cl	6,00

Kräuter und Liköre

Fernet Branca	2 cl	2,40
Jägermeister	2 cl	2,40
Averna, Ramazotti	2 cl	2,40
Amaretto	2 cl	2,40
Baileys	2 cl	2,40