

Vesperkarte

Wurstsalat (C,I,J,2,4,5) mit Brot (A,C)	9,90
Wurstsalat (C,I,J,2,4,5) mit Bratkartoffeln (mit Speck)	12,50
Elsässer Wurstsalat (C,G,I,J2,4,5) mit Brot (A,C) (mit Käse)	10,90
Elsässer Wurstsalat (C,G,I,J2,4,5) (mit Käse) mit Bratkartoffeln (mit Speck)	13,90
Elsässer Flammkuchen Mit Speck und Zwiebeln (A,G,I,2)	11,90
Flammkuchen Mit Lauch, Tomate und Fetakäse (A,G,I)	12,90
Flammkuchen mit Camembert und Birne (A,G,I) Garniert mit Preiselbeeren	12,90
Schnitzel (A,G,I,2) mit Brot (A,C)	12,90
½ Portion Schnitzel (A,G,I,2) mit Brot (A,C)	10,90

Aus dem Suppentopf

Tagessuppe (Allergene auf Anfrage)	4,00
Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen (G,I)	4,70

Da haben wir den Salat

Beilagensalat (C,G,I,N)	4,50
Bunter Salat (C,G,I,N)	7,50
Salatplatte mit Fetakäse und Oliven (C,G,I,N)	12,90
Salatplatte mit gebratenen Putenbruststreifen (C,G,I,N)	14,50

Die Küche empfiehlt

	Port.	1/2 Port.
Wiener Kalbsschnitzel (A,C,G,J)	21,50	
Paniert, mit Pommes-frites (E) und Salat (C,G,I,J)		19,50
Schnitzel Wiener Art (A,C,G,J)	17,50	
Vom Schwein, Paniert, (E) mit Pommes-frites und Salat (C,G,I,J)		15,50
Gratiniertes Jägerschnitzel natur gebraten (A,G,I,J)	19,50	
Vom Schwein, mit Rahmsoße, Mischpilzen (S) und Käse überbacken, Spätzle (A,C) und Salat (C,G,I,J)		17,50
Rahmschnitzel natur gebraten (A,G,I,J)	17,50	
Vom Schwein, mit Rahmsoße Spätzle (A,C) und Marktgemüse		15,50
Rumpsteak	28,50	
unsere schonende Zubereitung benötigt mindestens 20 Minuten		
Mit Bratkartoffeln (mit Speck(4)) und Salat(C,G,I,J)		
Wahlweise mit Kräuterbutter (G) oder Pfefferrahmsoße (A,G,I,J)		
Hirschgulasch (A,I,J)	21,50	
Mit Mischpilzen (S), Serviettenknödeln (A,C,G) und Salat (C,G,I,J)		19,50
Gebratenes Zanderfilet mit Tagliatelle in Pesto,	21,50	
Cocktailtomaten und Salat (A,C,D,G,H)		
Forelle gefüllt mit Julietgemüse und Kräutern (A,D,I)	20,50	
dazu Salzkartoffeln und Salat		
Der Fisch braucht ein paar Minuten Zeit		
Schweinenacken Steak „Holzfäller“ Art	18,50	
mit Zwiebeln, Kräuterbutter, Potato-Wedges und Salat (C,E,G,I,J)		

Vegetarische Speisen

Käsespätzle (A,C,G) mit Salat (C,G,I,N)	14,50
4 St. Reibekuchen (A,C,E) mit Apfelmus	7,90
Hausgemachte Serviettenknödeln (A,C,G) mit Mischpilzen (5) in Sahnesoße (G,I)	10,90
Flammkuchen (A,G,I) Mit Lauch, Tomate und Schafskäse	12,90
Flammkuchen mit Camembert und Birne (A,G,I) Garniert mit Preiselbeeren	12,90

Für unsere kleinen Gäste

Pasta (A,C) in Tomatensoße (I)	4,90
Chicken Nuggets (A,C,E) mit Pommes (E)	6,90
Spätzle (A,C) mit Rahmsoße (A,G,I,J)	4,90
Portion Pommes (E)	4,50
Paniertes Putenschnitzel (A,C,G,J) mit Pommes (E)	9,90
Putenschnitzel natur (A) mit Rahmsoße (A,G,I,J) und Spätzle (A,C)	9,90
4 St. Reibekuchen (A,C,E) mit Apfelmus	7,90
Piratenteller	Kostet nix
Ein leerer Teller, den du auf einer Piratenfahrt bei deinen Eltern füllen kannst!	

Umbestellung

- .80

Umbestellung auf Bratkartoffeln (mit Speck)

1.50

Erläuterungen:

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff

4) mit Phosphat 5) mit Antioxidationsmittel

7) mit Koffein 8) Chininhaltig

9) enthält eine Phenylalaninquelle

A) Glutenhaltig	H) Schalenobst(Nüsse)
B) Krebstiere	I) Sellerie und Sellerieerzeugnisse
C) Eier und Eierzeugnisse	J) Senf und Senferzeugnisse
D) Fisch und Fischerzeugnisse	K) Sesamsamen
E) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	L) Schwefeldioxid und Sulfide
F) Soja und Sojaerzeugnisse	M) Lupinen
G) Milch und Milcherzeugnisse	N) Weichtiere(Schnecken, Muscheln, Kalmare, Austern)

Trotz sorgfältigster Arbeitsweise kann nicht gänzlich ausgeschlossen werden, dass bei der Verarbeitung durch Kreuzkontaminationen Spuren aller Allergene in sämtlichen Lebensmitteln sein könnten.

Alle Preise in Euro