

Suppen

„Markklößchensuppe in der Rinderkraftbrühe“ mit Gemüsebrunoise	6,90
„Kürbisrahmsüppchen aus Omi's Garten“ mit Kürbiskernöl, Crouton und Schlagsahne	7,50

Vorspeisen

„Kleiner gemischter Salat“ mit frischem Roh & Blattsalaten	6,50
„Junger knackiger Feldsalat“ mit Crotons & geröstete Kürbiskerne	9,90
„Gebackene Champignonköpfe“ an kleinem Salatbukett & Zaziki	11,90

Salatteller

„Großer gemischter Salat“ an frischen Blatt -Rohkostsalate, Ei & ofenfrisches Baguette	13,90
„Rote-Bete-Apfel Walnusssalat an Zanderfilet“ auf der Haut kross gebraten, dazu geschwenkte Kräuterkartoffeln	27,90
„Fitness Teller“ saftig gebratenes Putenbrustfilet an großem Salatteller, dazu Kräuterbutter & dazu ofenfrisches Baguette	21,90
„Knusprige gebackene Garnelen“ an verschiedenen Blatt -Rohkostsalaten, dazu Kartoffelrösti & Zaziki	22,90

Vegetarische Gerichte

„Hausgemachte Kürbis-Ricotta-Maultaschen“ an frischem Blattspinat, Brokkolirose an einer feinen Kürbiscreme Sauce	22,90
„Hausgemachte Käsespätzle“ mit Speck & Röstzwiebeln dazu Blattsalat (ohne Speck / vegetarisch)	17,90

Hauptgerichte

„Cordon Bleu“ vom Schweinerücken mit Schinken und Käse gefüllt, in einer krossen Panade saftig gebacken & Pommes Frites	18,90
„Schweineschnitzel -Wiener Art“ mit Pommes Frites	17,90
„Schwäbischer Filetteller“ gegrillte Schweinelendchen in Cognac-Senfrahmsauce, mit frischen Pilzen, gegrilltem Bacon-Chip & hausgemachten Spätzle	24,90
„Gegrillte Schweinefiletmedaillons Madagaskar“ in pikanter Champignon – Pfeffersauce & Kroketten.....	24,90
„Siedfleisch von der Jungbullenbrust“ an Meerrettich-Sahne-Sauce, mit frischer Rote Beete & geschwenkten Kräuterkartoffeln	23,90
„Frisch gebratene Saure Kalbsnierle“ mit frischen Champignons an Cognac-Sahne-Sößchen & Bratkartoffeln.....	23,90
„Rinderfiletspitzen nach Stroganoff Art“ an feiner Cognac-Senf-Sauce mit Kartoffelrösti	28,90
„Hausgemachte Gemüse-Maultaschen“ „vegetarisch“ an frischem Blattspinat, Brokkolirose an einer feinen Steinpilzsauce.....	22,90
„Rote-Bete-Apfel Walnusssalat an Zanderfilet“ auf der Haut kross gebraten, dazu geschwenkte Kräuterkartoffeln	27,90

Unsere legendären Rumpsteaks vom Weiderind -Black Angus-

„Traube's Zwiebelrostbraten nach altem Rezept“ Argentinisches Rumpsteak mit gerösteten Zwiebeln & hausgemachten Spätzle	27,50
„Rumpsteak mit grünem Madagaskarpfeffer“ an pikanter Champignon – Pfefferrahmsauce & Kartoffelrösti	28,90
„Gegrilltes Rumpsteak mit Hausgemachter Kräuterbutter“ mit Pommes Frites.....	27,50

Eis- / Dessertkarte

-Eis aus eigener Herstellung-

„Gemischtes Eis“	3 Kugeln (mit Sahne).....	6,00 (6,80)€
„Crème Brûlée“	mit marinierte Früchte	9,50€
„Heiße Sauerkirschen“	mit Zimteis & Sahne	9,50€
„Espresso Affogato“	mit einer Kugel Vanilleeis	4,50€
„Zimt Panna Cotta“	mit Mangospiegel & Butterspekulatius	6,60
„Hausgemachte Tiramisu im Glas“		6,60

Eissorten

Eis aus eigener Herstellung

Vanille

Joghurt

Zimt

Schoko

Joghurt-Amarena

Pistazie