

## Vorspeisen

	Euro
Bunte Blattsalate mit Speck und Croutons	5,80
Provenzalische Garnelen mit Brot	11,80
Knackiger Feldsalat mit Speck und Croutons	6,50

## Suppen

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen	3,40
Oma`s Kartoffelsuppe mit Croutons	3,60
Wildrahmsuppe mit Pilzen	3,80

## Fischgerichte

Zanderfilet auf der Haut gebraten, in Rieslingsauce mit Salzkartöfelchen	18,20
Tiefseebarschfilet paniert mit Sauce Remoulade, Kartoffelsalat und Blattsalat	15,80
Gebratenes Lachsfilet auf Champignons, Schnittlauchsauce, Butterreis	17,20
mit verschiedenen Sauce, Kräuterbutter, Kroketten, Pommes Frites und Tomatengemüse	19,20

## **FISCHTELLER**

Zanderfilet, Pangasiusfilet, Garnelen auf Blattspinat mit Kräuterbutter und Rieslingsauce, Reis und Salzkartoffeln	19,20
Bunter Beilagensalatteller	3,80

## Fleischgerichte

	Euro
Paniertes Schnitzel " Wiener Art " mit Pommes Frites	13,80
Saure Nierle in Senfsauce mit Bratkartöffele	13,50
Eingemachtes Kalbsfleisch in Rieslingsauce mit Butternudeln	16,20
Jägerschnitzel mit Rahm- Champignons, Speckscheibe und Handgeschabten Spätzle	14,80
Paprikaschnitzel mit Paprikastreifen, Champignons, Speck, Tomaten und Kartoffel-Kroketten	14,80
Schnitzel " Holstein ", Paniertes Schnitzel mit Spiegelei, Cordon Bleu, Paniertes Schweineschnitzel mit Schinken und Käse gefüllt, Kartoffel Kroketten	16,50
Putensteak in Currysauce mit frischen Früchten	
Kalbs-Rahmschnitzel mit Handgeschabten Spätzle	18,50
Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes Frites	18,50
Rumpsteak mit Kräuterbutter oder gerösteten Zwiebeln oder Pfefferrahmsauce, Bratkartoffeln	19,80
Oma's Sauerbraten mit Preiselbeerbirne, Handgeschabten Spätzle	16,80
Ochsenbrust mit Meerrettichsauce, Preiselbeerbirne, Salzkartoffeln	16,80

Zusatzstoffe, 1= Farbstoffe, 2= Konservierungsstopffe, 3= Antioxidationsmittel

4= Geschwefelt, 5=Geschwärtzt

## Vesper und Salatkarte

	Euro
Schinkenbrot "roh" oder "gekocht" <sup>3,</sup>	7,10
Straßburger Wurstsalat mit Brot <sup>2,3</sup>	8,80
Wurstsalat mit Blutwurst und Brot	8,80
Großer Salatteller mit gekochtem Ei, Schinken- und Käsestreifen <sup>3,</sup>	10,20
Nizza Salat, bunter Salatteller mit Thunfisch, Oliven und Zwiebeln <sup>5,</sup>	12,20
Teufelsalat mit Rindfleisch, Paprika, Champignons, Zwiebeln, Cocktailsauce und Vinaigrette	13,50
Großer Salatteller mit gebratenen Putenstreifen, Currysauce	12,80
Provenzalischer Fischsalat, bunte Blattsalate mit Garnelen und Pangasiusfilet	14,50

## Kleine warme Gerichte

Paniertes Schnitzel "Wiener Art" mit Brot und Sauce	9,80
Maultaschen mit Zwiebeln abgeschmelzt	10,80
Käsespätzle mit Zwiebeln abgeschmelzt, Salatgarnitur	10,80

## Toast's

Schlemmerttoast mit Schweinefilet, Rahmchampignons an Salatgarnitur	13,20
Hawaiitoast, Toast mit Schinken, Ananas und Käse <sup>3,2</sup> überbacken	8,80
Strammer Max, Rohes Schinken- Käsebrod mit Spiegelei	8,80

## Wildkarte

	Euro
Großer knackiger Feldsalat mit gebratenem Rehnüsschen, Speck und Croutons	13,80
<b>Wildragout</b> mit cremigen Waldpilzen, Hausgemachten Kartoffelknödeln und Preiselbeerbirne	16,80
<b>Wildschweinbraten</b> mit glasierten Kastanien in Wacholderbeersauce mit Kartoffelknödel, Rotkraut und Preiselbeerbirne	19,50
<b>Rehnüsschen</b> in Wildkräutern auf Rahmpilzen, Handgeschabte Spätzle und Preiselbeerpfirsich	21,80
<b>Wildschweintrückerfilet</b> rosa gebraten an Preiselbeersauce mit Hausgemachten Bubenpizze und glasierte Äpfel mit Preiselbeeren	22,80