



## Speisekarte

### Vorspeisen & Suppen

	€
Bergische Kartoffelsuppe mit Röstzwiebeln	6,50
Herzhafte Senfsuppe mit Röstzwiebeln	6,50
Gebackene Tintenfischringe mit Aioli	8,00
„Garnelenpfännchen“, Garnelen in Kräuteröl mit Bratpaprika, Kirschtomaten und Toast	15,50
Hausgemachte Frühlingsrollen mit Blattspinat und Pilzen gefüllt, an Kräuterschmand	9,50

### Fleisch, Fisch und Regional

Schnitzel „Wiener Art“	9,50
Schnitzel „Wiener Art“ mit Lauch-Senf-Sauce	13,50
„Räuberschnitzel“, Schnitzel „Wiener Art“ mit Tomaten-Schmandsauce, Champignons, Speck, Zwiebeln, Gewürzgurken und Paprika	15,50
Argentinisches Rumpsteak ca. 250g	27,00
„Rustikale Pfanne“, Schweinerückensteak, Schmelzzwiebeln, Kräuterbutter, Speckbohnen und Bratkartoffeln	23,50

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt. und Bedienung

Allergene:

Bitte lassen Sie sich unsere detaillierte Allergen-Liste aushändigen!



## Speisekarte

### Fleisch, Fisch und Regional

	€
Backfischhappen mit hausgemachter Remoulade	13,50
Räucherlachs mit Dill-Senf-Sauce und Schweizer Tellerrösti	21,50
Schweinefilet „Allgäuer Art“ mit Preiselbeeren und Camembert überbacken	17,50
Bandnudeln in Tomatenpesto mit gebratenen Garnelen, Ruccola, Cocktailtomaten und Parmesan	25,50
Bandnudeln mit Entenbrust, Edamamebohnen und Orangen-Salbei-Sauce	24,00
Flammkuchen mit geräucherter Entenbrust, Preiselbeeren und Ruccola	20,50
Rosa gebratenes Roastbeef (kalt aufgeschnitten) mit Bratkartoffeln und hausgemachter Remoulade	23,50
Flammkuchen „Elsässer Art“, mit Crème Fraiche, Zwiebeln, Speck und Käse	15,00

Alle Preise verstehen sich inkl. Mwst. und Bedienung

Allergene:

Bitte lassen Sie sich unsere detaillierte Allergen-Liste aushändigen!



## Speisekarte

### Beilagen & Saucen

	€
Frische Pommes Frites	5,00
Hausgemachte Krokette	6,00
Bratkartoffeln	5,50
Hausgemachter Kartoffel-Gratin	5,50
Bandnudeln	4,00
Salzkartoffeln	3,50
Schweizer Tellerrösti	5,50
Spiegelei	1,50
Baguette	2,00
Kleiner Blattsalat der Saison mit Dressing nach Wahl: Essig-Öl-, Himbeer-, oder Kartoffel-Sahne-Dressing	4,00
Blattspinat	5,50
Speckbohnen	4,50
Cognac-Pfefferrahmsauce	4,00
Rahmchampignons	4,00
Hausgemachte Kräuterbutter	2,50
Mayonnaise / Ketchup	0,70
Hausgemachte Remoulade	2,00

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt. und Bedienung

Allergene:

Bitte lassen Sie sich unsere detaillierte Allergen-Liste aushändigen!



## Speisekarte

### Vegetarisch

Kartoffel-Spinat-Gratin mit gebackenen Champignons	17,50
Nudeln gefüllt mit Mascarpone und Bärlauch in Bärlauchbutter	17,50
Bandnudeln mit vegetarischer Bolognese und roten Linsen	17,50
Schweizer Tellerrösti mit Lauch-Senf-Sauce und kleinem Blattsalat Essig/Öl	15,50

### Dessert

Crème Brûlée	6,50
Erdbeer-Rhabarber-Kompott mit Eierlikör-Eis	6,50
Hausgemachtes Schokoküchlein mit flüssigem Kern und Buttermilch-Zitroneneis	8,50
Schokoladeneis mit Eierlikör und Krokant	6,50

### Kinderkarte

Fischstäbchen mit Pommes	6,50
Chicken Nuggets mit Pommes	6,50

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt. und Bedienung

Allergene:

Bitte lassen Sie sich unsere detaillierte Allergen-Liste aushändigen!