

Vorspeisen

Matjesfilet nach Hausfrauenart, dazu Graubrot 8,50
Fillet of white herring, homestyle

Wacholdergeräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeer-Sahnemeerrettich 10,50
Smoked fillet of Black Forest trout with creamed horseraddish

Gebratene Garnelenschwänze auf Feldsalat, Balsamico-Dressing 13,50
Roasted Black Tiger Shrimps on lambsearsalad, marinated with balsamico dressing

Gebratene Gänseleber auf Feldsalat, mariniert mit Balsamico-Dressing 13,00
Roasted gooseliver served on lambsearsalad, marinated with balsamico dressing



Suppen

Markklößchensuppe mit frischen Lauchzwiebeln 5,80
Consommé with marrow dumplings

Fruchtige Tomatencrèmesuppe 6,00
Creamsoup of tomato

Maultaschensuppe mit frischen Lauchzwiebeln 5,80
Consommé with German ravioli

Rahmsuppe von Steinpilzen 6,50
Creamsoup of boletus (wild mushroom)

Deutsche Spezialitäten

Tafelspitz mit würziger Meerrettichsoße, dazu Petersilienkartoffeln 16,50
Prime boiled beef served with a creamy horseradish-sauce and boiled potatoes

Frankfurter Spezialitätenschüssel mit Sauerkraut und Salzkartoffeln 15,50
Frankfurt Plate (smoked pork, Frankfurters, meat loaf, sauerkraut)

Rheinischer Sauerbraten mit Apfelrotkohl und Klößen 15,50
Sauerbraten (marinated beef) with red cabbage and dumplings

Knusprige Schweinshaxe aus der Röhre mit Bratkartoffeln und Salat 15,00
Crisp pork knuckle, homefries and mixed salad



Bei Allergien oder Unverträglichkeiten informieren Sie bitte unser Servicepersonal!

Hauptgerichte

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln und bunten Salaten 19,00
Wiener Schnitzel (veal) with home fries and mixed salad

Kalbsrahmgeschnetzeltes mit Bandnudeln und einem bunten Salatteller 19,00
Sliced loin of veal in creamsauce with buttered noodles and mixed salad

Argentinisches Rumpsteak an Pfefferrahmsauce, Bratkartoffeln und Salat 25,00
Argentinian rumpsteak with a creamed peppersauce, homefries and mixed salad

Pikanter Spanferkelbraten an leichter Biersauce 15,50
dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße
Roasted suckling pig with a light beersauce
served with red cabbage and potato dumplings

Gebratenes Lammrückenfilet nach provençalischer Art 26,00
mit Prinzessböhnchen und Herzoginkartoffeln
Roasted back of lamb, provençal style
served with green beans and potato fritters



Unsere Wildspezialitäten

Medaillons vom Hirschkalb mit frischen Waldpilzen in Rahm 29,50
dazu reichen wir Herzoginkartoffeln und einen bunten Salatteller
Medaillons of venison with creamed wild mushrooms
served with potato fritters and mixed salad

Hirschkalbsgoulasch mit Preiselbeeren 21,50
dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklößen
Goulash of venison with cranberries
red cabbage and potato dumplings

Fischspezialität

Seezungenfilets nach Müllerinart mit Petersilienkartoffeln und Salat 21,00
Fillets of sole with parsley potatoes and mixed salad

Alle Preise in Euro, incl. Mehrwertsteuer





Dessert

Warme Himbeeren auf Bourbon-Vanilleeiscrème

Hot raspberries on bourbon-vanilla icecream

5,80

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce

Warm applestrudel with vanillasauce

6,00

Flambierte Schattenmorellen auf Walnußeiscrème

Morello-cherries „flambé“ on walnut-icecream

6,50

Apfel-Zimtsorbet an „beschwipsten“ Sauerkirschen
mit gehackten Pistazienkernen

Apple-cinnamon sherbet with “drunken” morello cherries

6,80

Zitronensorbet, übergossen mit Rieslingsekt

Lemon-sherbet napped with Riesling-champagne

6,80

Eingelegte Rumfrüchte
mit Schwarzwälder Kirscheiscrème

Black Forest Cherry-icecream

served with fruits in rum

7,80

