

Vorspeisen

Matjesfilet nach Hausfrauenart, dazu Graubrot 9,50
Fillet of white herring, homestyle

Geräucherter Nordlandlachs mit Sahnemeerrettich, dazu Stangenweißbrot 12,50
Smoked salmon with creamed horseradish

Kleine Portion Pfifferlinge in Schalottenrahm mit Bandnudeln 12,00
Small portion of chanterelle mushroom in cream sauce with noodles

Pikant überbackene Weinbergschnecken im Blätterteigmantel 12,00
Gratinated escargots in a puffpastry-shell

Suppen



Markklößchensuppe mit frischen Lauchzwiebeln 6,50
Clear soup with marrow dumplings

Würzige kalte Tomatensuppe mit frischen Kräutern 7,00
Spicy cold tomato soup with fresh herbs

Maultaschensuppe mit frischem Frühlingslauch 6,50
Consommé with German ravioli and fresh chive

Pfifferling-Rahmsüppchen 7,50
Creamsoup of chanterelle mushroom

Deutsche Spezialitäten

Tafelspitz mit Frankfurter Grüne Soße, dazu Petersilienkartoffeln 19,50
Boiled beef with Frankfurter Grüne Soße (cold herbal sauce) and potatoes

Frankfurter Spezialitätenschüssel mit Sauerkraut und Salzkartoffeln 18,50
Frankfurt Plate (smoked pork, Frankfurters, meat loaf, sauerkraut)

Rheinischer Sauerbraten mit Apfelrotkohl und Klößen 18,00
Sauerbraten (braised marinated beef) with red cabbage and dumplings

Knusprige Schweinshaxe aus der Röhre mit Bratkartoffeln und Salat 18,50
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 24,00
Wiener Schnitzel (veal) with home fries and mixed salad

Kalbsrahmgeschnetztes mit gebutterten Bandnudeln und einem Salatteller 24,00
Sliced loin of veal in creamsauce with buttered noodles and mixed salad

Argentinisches Rumpsteak an Pfefferrahmsauce, Bratkartoffeln und Salat 28,00
Argentinian rumpsteak with a creamed peppersauce, homefries and mixed salad

Unsere Spezialitäten

Cordon bleu (vom Schwein) mit Schinken und Käse gefüllt 19,50
dazu reichen wir Bratkartoffeln und einen bunten Salatteller
Cordon bleu, stuffed with ham and cheese
served with homefries and mixed salad

Gebrautes Lammrückenfilet nach provençalischer Art 29,50
mit Prinzeßbohnen und Herzoginkartoffeln
Roasted back of lamb, provençal style
served with green beans and potato fritters



Pfifferlinge

Portion Pfifferlinge in Schalottenrahmsauce mit Semmelknödel oder Röstitalern 16,00
(Kleine Portion/small portion 12,00)

Chanterelle mushrooms in creamsauce with dumplings or potato rösti

wahlweise mit/accompanied by:

zwei Rühreiern/scrambled egg 5,00
kleines Kalbsrückensteak/vealsteak 12,00
Wiener Schnitzel 10,00

Fischspezialität

Seezungenfilets nach Müllerinart mit Petersilienkartoffeln und buntem Salatteller 22,50
Fillets of sole with parsley potatoes and mixed salad

Alle Preise in Euro, inkl. Mehrwertsteuer





Dessert

Warme Himbeeren auf Bourbon-Vanilleeiscrème

Hot raspberries on bourbon-vanilla icecream

6,50

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce

Warm applestrudel with vanillasauce

7,00

Flammierte Schattenmorellen auf Walnußeiscreme

Morello-cherries „flambé“ on walnut-icecream

7,00

Hausgemachte Rote Grütze

Vanillesauce und Schlagsahnetupfer mit Mandelsplitter

Homemade red jelly made of different berries
served with vanilla sauce and whipped cream

6,50

Doppeltes Schokotörtchen (-mousse und -crème)
mit warmen Sauerkirschen und Vanillesauce

Double chocolate tarte (-mousse and -cream)
served with warm morello cherries and vanilla sauce

8,50

Zitronensorbet, übergossen mit Rieslingsekt

Lemon-sherbet napped with Riesling-Champagne

7,50

