

## Vorspeisen

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

Wacholdergeräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, Stangenweißbrot 10,50  
Smoked fillet of Black forest trout with creamed horseradish, French bread

In Kräuterbutter gebratene Garnelenschwänze auf Feldsalat 13,50  
In herbal butter fried Black Tiger Shrimps served on lambsear-salad

Gebratene Gänseleber auf Feldsalat, mariniert mit Balsamessig-Dressing 13,00  
Roasted gooseliver served on lambsearsalad, 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 (braised marinated beef) with red cabbage and potato-dumplings

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



Bei Allergien oder Unverträglichkeiten informieren Sie bitte unser Servicepersonal!