

Desserts

Kindereis	mit Sahne	2,90 €
<small>5 e</small>	ohne Sahne	2,20 €
Gemischtes Eis	mit Sahne	4,00 €
<small>5 e</small>	ohne Sahne	3,30 €
Eiskaffee / Eisschokolade	<small>5 e</small>	4,80 €
Blonder Engel		5,10 €
Eis mit heißen Kirschen		
mit Vanilleeis und Sahne	<small>5 e</small>	6,40 €
Schokobecher		
Schokoladeneis mit Schokosoße		
Likör und Sahne	<small>5 e</small>	6,30 €
Nussknacker		
gemischtes Eis, gemischte		
Nüsse, Schokosoße, Likör und Sahne	<small>5 e</small>	6,50 €
Cup Danmark		
Vanilleeis mit Schokosoße,		
Eierlikör und Sahne	<small>5 e</small>	6,40 €
Hausgemachter Rumtopf		
dazu Vanilleeis und Sahne	<small>5 e</small>	9,90 €
Käseauswahl mit frischen Früchten	<small>5 e</small>	9,50 €
Creme Brûlée		
mit frischen Früchten	<small>c</small>	7,80 €
Tiramisu	<small>b e</small>	7,80 €
Frische Waffeln mit heißen Kirschen		
dazu Vanilleeis und Sahne	<small>5 e c</small>	6,50 €




Unsere Öffnungszeiten

Montag & Dienstag Ruhetag

Mi. bis Fr. 17:00 bis 22:00
warme Küche von 17:30 bis 21:00

Sa. & So von 11:00 bis 22:00
warme Küche von 11:30 bis 21:00

Vorspeisen

Carpaccio von Roter Beete mit gebackenem Kürbis und gerösteten Pinienkernen	12,50 €	
Ofenkürbis mit Ziegenkäse Salatbukett	1 a 9,80 €	 
Kürbissuppe mit frischer Waffel	5,50 €	 
	7,80 €	
Frische Minestrone	6,50 €	
Gulaschsuppe	a 6,80 €	

Warme Gerichte

Wienerschnitzel vom Kalb auf Pommes frites mit Salat	c b e	17,80 €
Schwäbischer Rostbraten Rumpsteak auf gebratenen Zwiebeln dazu Bratkartoffeln und Speckbohnen	5 g a l	24,80 €
Schweinefilet in Waldpilzrahm dazu Spätzle und Salatteller	1 a b c	25,00 €
Hausgebeiztes Wildragout mit gemischten Waldpilzen dazu Spätzle und Salat	1 a c	17,80 €
Hirschbraten in Burgundersoße dazu frische Semmelklöße und hausgemachter Rotkohl	abc	19,50 €
Gebratene Riesengarnelen in Thai-Curry auf Grillgemüse dazu Basmati-Reis und Salat	1 a g	19,80 €

Zusatzstoffe
1: Sulfid (Essig)
2: Nitritpökelsalz
3: Phosphat
4: Geschmacksverstärker
5: Farbstoff
6: Antioxidationsmittel
8: Süßungsmittel

Allergene
a: Sellerie
b: Ei
c: Weizen
e: Lactose
g: Zitronensäure

Vegan & vegetarisch

Nudeln in Kräuter Pesto mit Parmesan	ca	12,50 €	
Hausgemachte Schupfnudeln im Wirsing dazu Salatteller	1 a c	12,80 €	

Vesper

„Strammer Max“ roher Schinken mit Brot und zwei Spiegeleiern	2 c	11,80 €
Käsebrötchen verschiedene Sorten Käse auf Brot	e c	11,80 €
Gebratene Blut und Leberwurst mit Zwiebeln und Bratkartoffeln	2 a 6 a	12,80 €

Salate der Saison

...mit Gurken, Tomaten, Gemüsestreifen, Croûtons, Champignons und unserem Hausdressing	1 a 6	9,50 €	
... mit Roastbeef Streifen		18,00 €	
... mit Hirtenkäse dazu Zwiebelringe und gebratenem Speck		13,80 €	
... mit Frühlingsröllchen dazu Gemüsestreifen, Champignons und hausgemachter süß-saure Chilisauce		14,80 €	

 vegetarisch

 vegan

 glutenfrei