



Tageskarte

158	Hausgemachte Kartoffelsuppe mit Lachs Homemade potatosoup with salmon	7,90
159	FrISChe Reibekuchen mit Räucherlachs Fresh potatoe pancakes with smoked salmon	13,50
160	Spaghetti mit Meeresfrüchten in Tomatensauce mit Kräutern und Knoblauch Spaghetti with seafood in tomatosauce with herbs and garlic	16,50
161	Zanderfilet in Provençal-Sauce mit frischen Kräutern, Sherrytomaten, Reis und Gemüse Pike-perch filet in sauce Provençal, with fresh herbs, cherry-tomatoes, rice and vegetables	24,50
162	Schweinefilet mit Birne in Gorgonzolasauce mit Bratkartoffeln und Gemüse Pork filet with pear in gorgonzola sauce with fried potatoes and vegetables	24,50
163	Rumpsteak mit geschmorten Champignons Zwiebeln und Pommes frites Rump steak with stewed mushrooms, onions and French fries	26,90
164	Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne Apple strudel with vanilla icecream and whipped cream	7,50
165	„Fischteller“ mit drei Sorten Edelfisch Rosmarinkartoffeln, mediterranem Gemüse, Sauce Aioli Fish plate with 3 sorts of game fish, rosemary potatoes, mediterranean vegetables, sauce aioli	24,50

Weinempfehlung

Grauer Burgunder	weiß, trocken white, dry	0,7l	19,90
Spätburgunder	rot, trocken red, dry	0,7l	19,90



Vorspeisen

101 Rindercarpaccio

mit Pinienkernen, Olivenöl, Rucola und Parmesan 13,50
Carpaccio of beef - With pine-nuts, olive oil, rocket salad
and parmesan

Salate

202 Salat mit Hahnchenbrustwürfeln 14,50

Salad with chicken breast

203 Salat mit 5 Riesengarnelen ^B 16,90

Salad with 5 giant shrimps ^B

Auswahl jahreszeitlicher Blattsalate:

Choice of seasonal leaf salads:

205 für den kleinen Appetit 5,50

for the small appetite

Alle Salate wahlweise mit Balsamico-Dressing oder Cocktail-Sauce ^{3, c}
To each Salad you can choose balsamico-sauce or cocktail-sauce ^{3, c}

Suppen

301 Hausgemachte Gulaschsuppe 6,50

Housemade goulash soup

302 Tomatensuppe mit Sahne und Croutons 6,50

Tomato soup with cream and croutons

303 Kartoffelsuppe mit Schwarzwälder Schinken ³ 6,50

Potato soup with Black Forest ham



Hauptspeisen

- 401 Himmel und Erde**
gebratene Blutwurstscheiben mit Schmorzwiebeln,
Kartoffelpüree und Apfelkompott ^{3, I, J} **13,90**
Sky and Earth (Himmel und Erde). Fried slices of black-
pudding with stewed onions, potato purée and stewed apples
- 402 Kalbsleber**
mit Kartoffelpüree, Schmorzwiebeln und frischen Kräutern ^G **21,90**
Calf's liver with potato purée, stewed onions and fresh herbs
- 403 Schweinefilet**
auf Lauchgemüse mit Rosmarin-Kartoffeln **22,90**
Filet of pork on leeks with rosemary-potatoes
- 405 Wiener Schnitzel**
vom Milchkalb auf warmem Kartoffel-Feldsalat ^{C, G, J} **25,90**
Viennese Schnitzel (Veal Cutlet) on warm potato-fieldsalad
- 406 Hähnchenbrust in Pommery-Senfsauce**
mit Champignons, Reis und frischem Gemüse **20,50**
Chicken breast in Pommery-mustard-sauce with
mushrooms, rice and fresh vegetables

Steaks

- 407 Rumpsteak mit Beilagen *** **26,90**
Rump steak and trimmings *
- 409 Grillteller mit versch. Sorten Fleisch *** **23,90**
Barbecue plate with various kinds of meat *
- | Beilagen wahlweise | You can choose |
|--------------------|----------------|
| Pommes frites | Potato chips |
| Bratkartoffeln | Fried potatoes |

* Steaks und Grillware können Grillgewürze enthalten mit Spuren von 12, F, G, I, J, K.
Bei Unsicherheiten bitte nachfragen.

* Steaks and barbecue food may contain touches of spices with 12, F, G, I, J, K.
If you are in doubt please ask.



Pasta

- 701 **Spaghetti aglio e olio**
mit gebratenen Riesengarnelen (3 Stück) _B 15,50
Spaghetti aglio e olio (garlic and oil) with 3 fried giant shrimps
- 703 **Bandnudeln in Hummersauce**
mit Lachs und Blattspinat _B 16,50
Tagliatelle in lobster sauce with salmon and leaf spinach

Fisch

- 601 **Zanderfilet**
mit Safransauce, Reis und Gemüse 24,50
Filet of pike-perch with saffron sauce, rice and vegetables
- 602 **Lachsschnitte**
in Rieslingsauce mit Hummer-Butter _B 21,50
Salmon sandwich in riesling sauce with lobster-butter

Schnitzel

- 507 **Schnitzel „Wiener Art“** _{C,G,J} 15,00
Scallop "viennese style"
- 508 **Paprikaschnitzel** _{C,G,J} 16,00
Scallop "paprika"
- 509 **Champignonrahmschnitzel** _{C,G,J} 16,00
Scallop mushroom-cream
- 510 **Pfefferrahmschnitzel** _{C,G,J} 16,00
Scallop pepper-cream

Zu allen Schnitzeln servieren wir Pommes frites und einen gemischten Salat
Each scallop is served with potato chips and a mixed salad



Desserts

Rote Grütze mit Vanille-Eis Red fruit jelly with vanilla ice cream	5,50
Walnuss-Eis mit heißen Brombeeren und Cassis Walnut ice cream with hot blackberries and cassis	5,50
Gemischtes Eis mit Sahne Mixed ice cream with cream	4,50

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

1 mit Konservierungsstoff	8 mit Phosphat
2 mit Farbstoff	9 geschwefelt
3 mit Antioxidationsmittel	10 chininhaltig
4 mit Süßungsmittel Saccharin	11 koffeinhaltig
5 mit Süßungsmittel Cyclamat	12 mit Geschmacksverstärker
6 mit Süßungsmittel Aspartam (enthält eine Phenylalaninquelle)	13 geschwärzt
7 mit Süßungsmittel Acesulfam	14 gewachst
	15 gentechnisch verändert

Allergene:

A glutenhaltig	I Sellerie und Sellerleerzeugnisse
B Krebstiere	J Senf und Senferzeugnisse
C Eier und Eierzeugnisse	K Sesamsamen
D Fisch und Fischerzeugnisse	L Schwefeldioxid und Sulfide
E Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	M Lupinen
F Soja und Sojaerzeugnisse	N Weichtiere
G Milch und Milcherzeugnisse	(Schnecken, Muscheln, Kalmare, Austern)
H Schalenobst (Nüsse)	



Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser	0,25l	2,50
Mineralwasser	0,7l	5,50
Coca-Cola ^{2,8,11}	0,2l	1,70
Coca-Cola ^{2,8,11}	0,3l	3,00
Fanta ^{3,G}	0,2l	1,70
Fanta ^{3,G}	0,3l	3,00
Sprite	0,2l	1,70
Sprite	0,3l	3,00

Bitter Lemon ^{2,10}	0,2l	3,00
Tonic Water ¹⁰	0,2l	3,00
Ginger Ale ²	0,2l	3,00
Malzbier, Flasche	0,33l	3,00

Säfte

Apfelsaft	0,2l	3,00
Orangensaft	0,2l	3,00
Kirschsaft	0,2l	3,00
Bananensaft	0,2l	3,00
Apfelschorle	0,33l	3,00

Heiße Getränke

Kaffee	2,60
Latte Macchiato	3,50
Cappuccino	2,60
Espresso	2,50
Tee, versch. Sorten	2,50
Grog	4,50

Biere vom Fass

Veltins Pils	0,2l	2,30
Veltins Pils	0,3l	3,50
Veltins Pils	0,5l	5,70
Stauder Pils	0,2l	2,30
Stauder Pils	0,3l	3,50
Stauder Pils	0,5l	5,70
Frankenheim Alt	0,2l	2,30
Frankenheim Alt	0,3l	3,50
Frankenheim Alt	0,5l	5,50

Flaschenbiere

Veltins Pils		
alkoholfrei	0,33l	3,00
Maisels Hefeweizen		
hell oder dunkel	0,5l	5,50



Klare Brände 2cl

Weizen	3,00
Apfelkorn	3,00
Wacholder	3,00
Bacardi	3,00
Malteser	3,00
Jubiläums Aquavit	3,50
Linie Aquavit	3,50
Moskovskaya Wodka	3,00
Sierra Tequila	3,00
Ouzo	3,00

Braune Brände 4cl

Mariacron 2	3,00
Asbach Uralt 2	3,00
Hennessy 2	4,50
Veterano 2	3,00
Carlos I. 2	4,00

Whisky 4cl

Johnny Walker 2	5,00
Chivas Regal 2	6,00
Jack Daniels 2	6,00
Tullamore Dew 2	6,00

Malt Whisky 4cl

Glenfiddich 2	7,00
Laphroaig 2	7,00
Bushmills 2	7,00

Bitter 2cl

Underberg 2	3,00
Pernet Branca 2	3,00
Jägermeister 2	3,00
Averna 2	3,00
Ramazzotti 2	3,00

Liköre 2cl

Amaretto 2	3,00
Sambuca	3,00
Contreau 2	4,50
Bailey's 2, G	3,50
Kümmerling 2	3,00

Obstbrände 2cl

Obstler	4,50
Birnengeist	4,50
Himbeergeist	4,50
Grappa 2	ab 4,50
Calvados 4cl	4,50

Südweine 2cl

Wermut Bianco	4,00
Wermut Rosso 2	4,00



Schaumweine

Hausmarke	0,1l	4,50
Mumm	0,7l	30,00

Weine 0,2l

Weißwein, trocken	5,50
Pinot Grigio, mild	5,50
Grauer Burgunder	5,50
Rotwein Primitivo	5,50
Montepulciano	5,50
Weinschorle	5,00

Longdrinks

Gin Tonic ¹⁰	6,00
Wodka Lemon ^{2,10}	6,00
Whisky Cola ^{2,8,11}	6,00
Bacardi Cola ^{2,8,11}	6,00
Asbach Cola ^{2,8,11}	6,00
Campari Orange ²	6,00
Wodka Orange	6,00
Wodka Red Bull ^{2,11}	6,00
Malibu Orange	6,00
Batida Erdbeer ^{F, G}	6,00
Batida Kirsch ^{F, G}	6,00
Amarena-Apfelsaft	6,00
Havana~Cola ^{2,8,11}	6,00