

## Kennzeichnungspflicht von Allergenen

Wir sind verpflichtet, auf alle Zusatzstoffe und allergene Stoffe in unserer Speisekarte hinzuweisen. Um die Übersichtlichkeit der Speisekarte nicht allzu sehr einzuschränken, halten wir eine Speisekarte für Allergiker bereit, auf der wir auf die jeweiligen Allergene verweisen. Sollten Sie an Allergien leiden, sprechen Sie uns an. Wir beraten Sie gerne.

### Unser Burger

„The big one“

Rindfleischburger mit Käse, Tomaten, Salat, roten Zwiebeln und Bacon dazu pommes frites  
€ 16,90

„Vegetario“

Unsere Vegetarische Burgervariante mit Tomaten, Salat, Käse und geschmorten Zwiebeln dazu pommes frites  
€ 16,90

## Vorspeisen

Bunter Salatteller in Landmannsdressing  
mit Croutons und Cashewkernen

€ 9,00

Karamellisierter Ziegenkäse  
auf mariniertem Rote Beete Carpaccio

€ 12,50

Gebratene Riesengarnelen  
mit Aioli an Salatbouquet

€ 14,50

## Suppen

Consommè vom Tafelspitz  
mit Gemüsestreifen und Klößchen

€ 6,00

Kürbiscremesuppe  
mit Kernöl

€ 6,50

Creamesuppe von rotem Thaicurry  
mit gebratener Garnele

€ 8,50

## Vegetarisches Menü

Kürbiscremesuppe  
mit Kräutersahne



Rote Linsen Curry mit Kichererbsen und Gemüse  
an Basmatireis



Crème Brûlée  
mit gebranntem Zucker

€ 26,50

### Dessert

Herrencreme  
mit Mandelsahne

€ 5,90

Crème Brûlée  
mit gebranntem Zucker

€ 6,50

Warmes Schokoladenküchlein  
mit Vanilleeis und Beeren

€ 8,00

## Hauptgerichte

Gratiniertes Schweinerückensteak mit Käse und Tomaten  
dazu pommes frites  
und Salatteller  
€ 15,50

Schweineschnitzel „Wiener Art“  
dazu pommes frites  
und Salatteller  
€ 16,50

Gefüllte Rinderroulade in eigener Sauce  
dazu gebackene Kartoffelkrapfen  
und Saisongemüse  
€ 18,50

Geschnetzeltes vom Schwein  
mit Champignons in Rahmsauce  
dazu Spätzle und Salatteller  
€ 21,50

Medaillons vom Schweinefilet  
auf Champignons a la creme an Kartoffelrösti  
dazu Salatteller  
€ 22,00

## Hauptgerichte

Hirschkalbsbraten „Baden Baden“  
mit gefüllter Preiselbeerbirne in Waldpilzrahm  
dazu Kartoffelkroketten  
€ 23,90

Schlemmerpfanne „Hohe Mark“  
Medaillons vom Rinder und Schweinefilet mit Champignons  
auf Bratkartoffeln und Gemüse  
€ 23,50

Argentinisches Rumpsteak  
mit Kräuterbutter dazu gebackene Kartoffelecken  
mit Kräuterrahm und Salatteller  
€ 26,50

Portion Gänsebraten Brust und Keule  
dazu Apfelrotkraut, gefüllter Apfel, eigene Sauce  
und Kartoffelklöße  
€ 32,00

Pfeffersteak „Pariser Art“ vom Rinderfilet  
mit Madagaskarpfeffer in Cognacsauce  
dazu Kartoffelkroketten und frischen Salaten  
€ 33,00

## Fischgerichte

Pochiertes Lachsfilet auf Wurzelgemüse  
in Kräutersauce an Basmatireis  
€ 22,00

Gebratenes Atlantikzungenfilet „Müllerin“  
mit Mandelbutter, Salzkartoffeln und Salatteller  
€ 24,00

## Für den kleinen Appetit

Toast „Försterin“ Schweinerückensteak mit Zwiebeln  
und Champignons an kleiner Salatganitur  
€ 13,50

Unsere Salatauswahl  
mit Thunfisch, Zwiebelringen und Käsestreifen  
€ 11,50

Großer Salatteller mit sautierten Champignons  
und Streifen von der Geflügelbrust  
€ 14,50