

Salate & Vorspeisen

Ceasar Salad

Salatherzen, Ei, gehobelter Parmesan,
French-Dressing 5,00€

mit Kikok Maishähnchenbrust groß 9,50€ / klein 7,00€

mit Garnelen groß 10,50€ / klein 7,50€

Ziegenkäse mit Rosmarinhonig gratiniert

auf gemischtem Zupfsalat, Trauben, Walnuss,
Honig-Senf-Dressing groß 7,00€ / klein 5,00€

Gebackener Camembert

im Blätterteig, Preiselbeeren,
Zupfsalat dazu Honig-Senf-Dressing 7,20€

Gebackene Spargelröllchen

mit Kochhinterschinken und Gouda, Blattsalat und
Hausdressing 9,80€

Knackiger Beilagensalat

mit Hausdressing 3,20€

zu unseren Salaten und Suppen reichen wir
hausgemachtes Baguette

Suppen

Curry-Zitronengrassüppchen mit Garnelenspieß 4,00 €

Spargelcremesüppchen mit Spargelspitzen 4,00 €

Flammkuchen:

mit Speck und Zwiebeln 7,50€

mit Tomate-Mozzarella, Rucola 7,50€

mit Lachs und Frühlauch 8,50€

Schnitzel

Spargel Schnitzel

mit Stangenspargel und Sauce Hollandaise 13,50€

Schweizerrahm

mit gekochten Schinken und Gouda überbacken 11,00€

Forstmeister

mit geschmorten Champignons und Zwiebeln 11,00€

„Unser Krüstchen“

mit Spiegelei und Speck 11,00€

Zu unseren Schnitzel-Gerichten reichen wir Pommes Frites
oder auf Wunsch Bratkartoffeln

Unsere Klassiker

„Heidetopf“

Landschweinfilet unter einer Senfkruste,
mit saisonalem Gemüse und
Kartoffelkrapfen

15,00€

Geschmortes Bio - Ochsenbäckchen

vom Vauß-Hof, mit einer kräftigen Bratensoße,
Speckböhnchen und gebratenem Polenta-Taler

15,50€

Surf & Turf

Garnelen und Rumpsteak mit Salatbeilage,
Pommes Frites dazu Pfefferrahm

19,50€

Saisonale Gerichte

Delbrücker Stangenspargel

mit rohem oder gekochtem Landschinken, Sauce
Hollandaise und Butterkartoffeln

11,50€

Rumpsteak mit Stangenspargel

mit Folienkartoffel, Kräuter-Schmand
und Sauce Hollandaise

20,50€

Tagliatelle in Basilikumpesto

mit Doraden Filet

Pinienkerne, grünen und weißen Spargel,
Parmesan 15,20€

mit grünen und weißen Spargel (vegetarisch)

Pinienkerne, Parmesan 13,20€

Aus Fluss und Meer

Pochierte Lachsschnitte

mit Spargel-Gemüse-Ragout, Nusskartoffeln
dazu eine Buttersoße groß 14,80€ / klein 12,80€

Für unsere kleinen Gäste

Paniertes Schweineschnitzel

mit buntem Gemüse und Pommes frites 6,50 €

Chicken Nuggets

mit Pommes frites 5,50€

Dessert

Eisbecher

mit Vanilleeis, heiße Früchte, Sahne 3,80€

Bayrische Creme

mit Himbeeren 4,80€

Warmer Schokoladenkuchen

mit Vanilleeis 4,20€

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen in unseren
Speisen

wenden Sie sich bitte an unser Personal!

Weinkarte

Königschaffhausen Kiechlingsberg Flaneur weiß. Am Gaumen Ananas, Banane und Sternfrucht. Cremiger Abgang.	2cl.
3,80€	0,75l.
14,80€	
Ruppertsberger Weißer Burgunder angenehm weich, rund und frisch	2cl.
4,20€	0,75l.
16,20€	
Pflüger Sauvignon blanc/Quarzit Intensive Cassisnoten unterlegt von Pfirsich und Passionsfrucht. Perfekt als Aperitif	2cl.
5,80€	0,75l.
22,50€	
Königschaffhausen Kiechlingsberg Flaneur rose Roten Beeren, Grantapfel und Drachenfrucht. Aromatisch mit schmeichelnder Säure.	2cl.
4,00€	0,75l.
15,40€	
Bottwartaler Winzer Cuprum Saftig wie Troll/Lemb QbA halbtr. der Trollinger	

mit harmonischer Fülle des Lembergers.	2cl.
4,20€	
	0,75l.
16,50€	
Pflüger Cuvée Noir trocken	
Aromen von Kirschen, beerig mit	
leichter würziger Note.	2cl.
5,80€	
	0,75l.
22,40€	
Conte di Campiano Primitivo Manduaria:	
Aromen von Kirschen, Zwetschgen. Zimt	
und Vanille. Runder harmonischer Wein.	2cl.
6,10€	
	0,75l.
23,90€	