

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, Preiselbeermarmelade,
Zupfsalat dazu Honig-Senf-Dressing 7,20€

Marinierte Roastbeefscheiben

dazu Rucola, Parmesan
und Remoulade 8,80€

Knackiger Beilagensalat

mit Hausdressing 3,20€

zu unseren Salaten und Suppen reichen wir
hausgemachtes Baguette

Suppen

Curry-Zitronengrassüppchen mit Garnelenspieß 4,00 €

Kürbiscremesüppchen mit gerösteten Kürbiskernen 4,00 €

Flammkuchen:

mit Speck und Zwiebeln 7,50€

mit Tomate-Mozzarella, Rucola 7,50€

mit Lachs und Frühlauch 8,50€

Schnitzel

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€

Zwiebelrostbraten vom Rumpsteak

mit Portwein- Zwiebeln
jungem Gemüse und Kartoffelgratin

18,50€

Surf & Turf

mit Gambas und Rumpsteak, Salatbeilage,
Pommes Frites dazu Pfefferrahm

19,50€

Saisonale Gerichte

Hirschrücken -rosa-

mit Selleriepüree, Rosenkohl, gebratene
Serviettenknödel, kräftige Bratenjus

21,80€

Deftiger Grünkohl

dazu Kohlwurst, Speck, Salzkartoffeln,
Senf

12,50€

Geschmorte Rehkeule

mit Apfelrotkraut, Preiselbeeren,
gebratene Semmelknödel, dunkle Bratenjus 16,20€

Tagliatelle in Butter geschwenkt

mit gefüllter Roulade vom Perlhuhn

Pinienkerne, Schmelztomaten, Parmesan 15,20€

mit saisonalem Gemüse (vegetarisch)

Schmelztomaten, Parmesan 13,20€

Aus Fluss und Meer

Gebratene Lachsschnitte

mit Gemüse-Cassoulet, 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€