

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€

Knackiger Beilagensalat

mit Hausdressing

3,20€

zu unseren Salaten und Suppen reichen wir
hausgemachtes Baguette

Suppen

Curry-Zitronengrassüppchen mit Garnelenspieß 4,00 €

Kürbiscremesüppchen mit Kürbikernöl 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€ |
|---|--------|

Surf & Turf

Garnelen und Rumpsteak, Süßkartoffelpommes,
Aioli dazu Salatbeilage 20,50€

Zwiebelrostbraten vom Rumpsteak

mit Portwein- Zwiebeln
jungem Gemüse und Kartoffelgratin 19,50€

Himmel und Ääd

Blutwurst, Kartoffelpüree, Zwiebel, Apfel 12,50€

Saisonale Gerichte

Wildschweinragout

Birnenspalten, Champignons, hausgemachte Spätzle,
kräftige Bratenjus 15,50€

Deftiger Grünkohl

mit 2mal Kohlwurst und Bauchspeck
dazu Bratkartoffel und Senf 12,50€

Hirschmedallion

mit Selleriepüree, Rosenkohl, gebratene Serviettenknödel
und Bratenjus 22,50€

Gänsekeule

mit Apfel-Rotkohl, Kartoffelknödel
und Preiselbeer-Bratenjus
18,50€

Aus Fluss und Meer

Lachsschnitte

mit Gemüse-Ragout, Nußkartoffeln

dazu eine Buttersoße groß 14,80€ / klein 12,80€

Matjes „Hausfrauen Art“

mit Bratkartoffeln und Beilagensalat 11,50€

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, heißen Früchten 3,80€

Mascarponecreme

mit Parfait von Waldbeeren 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. 4,20 €

0,75l.15,50 €

Ruppertsberger Weißer Burgunder

angenehm weich, rund und frisch

2cl. 4,50€

0,75l.16.50€

Pflüger Sauvignon blanc/Quarzit

Intensive Cassisnoten unterlegt von Pfirsich

und Passionsfrucht. Perfekt als Aperitif

2cl. 6,10€

0,75l.22,50€

Königschaffhausen Kiechlingsberg Flaneur rose

Roten Beeren, Grantapfel und Drachenfrucht.

Aromatisch mit schmeichelnder Säure.

2cl. 4,20€

0,75l.15,50€

Bottwartaler Winzer Cuprum

Saftig wie Troll/Lemb QbA halbtr. der Trollinger
mit harmonischer Fülle des Lembergers.

2cl. 4,50€
0,75l. 16,50€

Pflüger Cuvée Noir trocken
Aromen von Kirschen, beerig mit
leichter würziger Note.

2cl. 6.10€
0,75l. 22,50€

Conte di Campiano Primitivo Manduaria:
Aromen von Kirschen, Zwetschgen. Zimt
und Vanille. Runder harmonischer Wein.

2cl. 6,10€
0,75l. 22,50€