

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€

Matjestatar mit rote Bete

dazu Rucola, Pumpernickel
und Meerrettich 8,80€

Knackiger Beilagensalat

mit Hausdressing 3,20€

zu unseren Salaten und Suppen reichen wir
hausgemachtes Baguette

Suppen

Curry-Zitronengrassüppchen mit Garnelenspieß 4,00
€

Rinder-Boullion mit Maultaschen 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

Garnelen und Rumpsteak mit Salatbeilage,
Pommes Frites dazu Pfefferrahm

19,50€

Saisonale Gerichte

Geschmorte Hirschroulade

mit Selleriepüree, gebratene Serviettenknödel,

dazu eine kräftige Bratenjus
21,80€

Rindertafelspitz

in Boullion dazu Meerrettich, Gemüse,
Boullion-Kartoffel 14,20€

Tagliatelle in Butter geschwenkt

mit gefüllter Perlhuhnbrust

Pinienkerne, Schmelztomaten, Parmesan 15,20€

mit saisonalem Gemüse (vegetarisch)

Schmelztomaten, Parmesan
13,20€

Aus Fluss und Meer

Gebratene Lachsschnitte

mit Gemüse-Ragout, Nusskartoffeln

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

Matjes „Hausfrauenart“

mit Apfel-Zwiebel-Sauce und
Reibekuchen 12,50€

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, 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€

Winterliches Menü

Kürbiscremesüppchen

mit gerösteten Kürbiskernen

4,00 €

Geschmorte Gänsekeule

mit Apfelrotkraut, Kartoffelknödel, Bratenjus

19,80€

Gebackene Apfelringe

mit Vanilleeis

3,90€

Menüpreis

25,50€