

# Vorspeisen

*Champignoncremesuppe  
mit Sahnehäubchen*

7,90€

*Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Markklößchen  
und Wurzelgemüse*

7,50€

*Gratinierter Ziegenfrischkäse  
auf Kräuter-Salatbeet-Nüsse*

12,90€

*Bunte Blattsalate  
mit gebratenen Schwarzwälder-Schinkenstreifen*

10,90€

*Garnelen in Curry-Knoblauchbutter gebraten  
an bunten Blattsalaten*

13,90€

*Kleiner Blattsalat mit Radieschen und Kräutern*

5,90€

# Hauptgänge

## Rumpsteak vom Black Angusrind ca.250g Rohgewicht

Rumpsteak – Kräuterbutter- Pommes frites 25,90€

Rumpsteak – Pfeffersauce-  
hausgemachte Kartoffelkroketten 27,90€

Rumpsteak- Sauce Bernaise- hausgemachte  
Kartoffelkroketten 27,90€

## Medaillons vom Argentinischem Rinderfilet ca.250g Rohgewicht

Rinderfilet – Kräuterbutter- Pommes frites 31,90€

Rinderfilet – Pfeffersauce-  
hausgemachte Kartoffelkroketten 33,90€

Rinderfilet – Sauce Bernaise –  
hausgemachte Kartoffelkroketten 33,90€

Geschnetzeltes vom Roastbeef „Stroganoff“  
Paprika-Pilze-Gewürzgurken dazu Bandnudeln 26,90€

Kabeljaufilet in Aromaten gebraten  
auf Gemüse-Rahmnudeln

25,90

## Klassiker vom Landschwein

### Cordon Bleu „Klassisch“

gefüllt mit Käse und Schinken  
dazu Pommes-Frites 18,90€

### Cordon Bleu „Spezial“

gefüllt mit Schwarzwälder Schinken und Camernbert  
dazu Pommes-frites 19,90€

### Cordon Bleu „Fromage“

gefüllt mit Ziegenfrischkäse und Preiselbeeren  
dazu Pommes-frites 19,90€

Schnitzel „Wiener Art“ dazu Pommes -frites 15,90€

Rahmschnitzel-Schnitzel-Rahmsauce-feine Bandnudeln 17,90€

Pfefferschnitzel-Schnitzel-Pfeffersauce-feine Bandnudeln 18,90€

Jägerschnitzel-Schnitzel-Champignonrahmsauce-feine Bandnudeln 18,90€

## Vegetarisch

Ravioli gefüllt mit Steinpilzen  
in Kräutersahne – Pilze - Gemüse 17,90€

### Topping:

mit Garnelen in Curry-Knoblauchbutter 25,90€

## Vegan

Kartoffel-Gnocchi -zweierlei Pesto-Gemüse-Pilze-Sesam 17,90€

# Desserts

## „Espresso Speziale“

*Espresso und Amaretto mit einem Vanillerahmeis*

9,90€

*Schokoladen Soufflé*

*an Balsamico-Kirschen 9,90€*

*Tiroler Apfelstrudel an Vanillerahmeis und Sahne*

9,90€

## „Kleine Schlemmerei im Glas“

8,50€

*Walnußbrahmeis an Eierlikör und Sahne*

oder

## Schwarzwald-Becher

*Vanillerahmeis – Kirschen- Sahne-Schokostreusel*

## Affogato al Caffè

*Vanillerahmeis ertränkt in Espresso*

4,90€

## Digestif

*Elsässer Mirabell, Williams, Framboise*

*La Vielle Prune Französischer Pflaumenbrand*

*Pfälzer Weinbrand , Remy Martin, Calvados 5,80€*

Kaffee

*Tasse Kaffee 3,00€ , Espresso 2,90€ ,Cappuccino 3,90€ , Latte macchiato 4,20€*