

Suppen *Soups*

Rinderkraftbrühe Royal

mit Eierstich, Mettbällchen und Nudeln, Karottenblumen

20. *Consommé royale*

4,90 €

Tomatencremesuppe

(laktosefrei und vegan möglich, glutenfrei) mit Sahnehäubchen

26. *Tomato soup with creme*

4,80 €

Fischgerichte *Fish*

Mildgeräucherter Lachs mit Sauerrahm und 3 kleine Kartoffelrösti

34. *Mildly smoked salmon with crème fraiche and potatoes rösti*

10,30 €

Matjesfilet mit Zwiebelringen

dazu Speckbohnen und Salzkartoffeln (gluten-, laktosefrei)

50. *Herring filet with onions, beans with bacon, potatoes*

10,30 € - kleine Portion (small) 8,30 €

Matjesfilet Hausfrauen Art

mit Äpfeln, Gewürzgurken und Zwiebeln in Mayonnaise und Salzkartoffeln

51. *Herring filet in mayonnaise sauce with onions, apple and gherkins, potatoes*

10,30 € - kleine Portion (small) 8,30 €

Mehliertes Buntbarschfilet in Zitronen-Kapernbutter gebraten

dazu Spaghettikartoffeln und einen Salat vom Buffet (glutenfrei möglich)

52. *Fried fish in lemon-capers-butter, parsley potatoes, salad from buffet*

16,50 € - kleine Portion (small) 14,50 €

Für den kleinen Hunger *For the little hunger*

Bert Gebratene Hähnchenbrust mit Soße, Möhren und Basmatireis

56. *Breast of poultry, carrots, rice*

8,00 €

Ernie Kleines paniertes Schweineschnitzel mit
Soße, Möhren und pommes frites

59. *small pork Schnitzel with carrots and french fries*

8,00 €

Wild isst man bei uns, direkt beim

Jäger

Specialties of game

Wildgulasch

mit Champignons in Rotweinsauce dazu Kartoffelkroketten und Salat vom Buffet

150. *Goulash of game with champignons in red wine sauce with potatoes croquettes and salad*

16,80 €

Geschmorte Hasenkeule

in Pimentsauce mit Preiselbeerpfirsich dazu Apfelrotkohl und Kartoffelrösti

151. *Stewed leg of rabbit in pimento sauce with peach with cranberries, red cabbage and potatoes rösti*

18,20 €

Hirschkalbsbraten Hubertusart

in Pimentsauce dazu Waldpilze, eine gefüllte Williamsbirne mit Preiselbeeren, Apfelrotkohl und Kartoffelkroketten

80. *Roast of deer Hubertus art in pimento sauce with mushrooms of the woods, pear Williams filled with cranberries, red cabbage and potatoes croquettes*

25,00 € - kleine Portion (small) 23,00 €

Braten von der Rehkeule

an Rotweinsauce mit Preiselbeerpfirsich, Waldpilzen, buntem Gemüse und Kartoffelgratin

158. *Roast of roe with red wine cream sauce, peach with cranberries, mushrooms, vegetable and potatoes gratin*

25,00 € - kleine Portion (small) 23,00 €

Wildschweinbraten Försterin Art

in Preiselbeersauce mit Waldpilzen dazu Apfelrotkohl und Kartoffelrösti

152. *Roast of wild boar coated with cranberry cream sauce, mushrooms, red cabbage and potatoes rösti*

25,00 € - kleine Portion (small) 23,00 €

Wildrücken

(rosa gebraten) auf Pimentsauce dazu Apfelrotkohl, Waldpilze, eine gefüllte Williamsbirne mit Preiselbeeren und Kartoffelgratin

155. *Medallions of game in pimento sauce with red cabbage, mushrooms, pear Williams filled with cranberries and potatoes gratin*

26,60 € - kleine Portion (small) 24,60 €

Wildrücken (rosa gebraten) auf bunten Blattsalaten mit Vinaigrette

dazu Baguette und Kräuterbutter

156. *Salad with medallions of game, medium, baguette*

19,10 € - kleine Portion (small) 17,10 €

*Verschenken Sie unseren beliebten
Verzehrgutschein. Bitte sprechen Sie uns an.*

Gerichte vom Schwein *Pork*

Currywurst mit Gewürzketchup, Currypulver und pommes frites

57. *Frilled curried sausages with french fries*

7,90 €

Paniertes Schweineschnitzel Wiener Art

dazu Pommes frites und Salat vom Buffet

60. *Pork schnitzel with french fries and salad from buffet*

15,10 € - kleine Portion (small) 13,10 €

mit Ketchup oder Mayonnaise à 0,60 €

Paniertes Schweineschnitzel mit Champignons in Rahm

dazu Pommes frites und Salat vom Buffet

61. *Pork schnitzel with champignons a la creme, french fries, salad from buffet*

16,50 € - kleine Portion (small) 14,50 €

Paniertes Schweineschnitzel Balkan Art

dazu pikante Paprikasauce mit Gewürzgurken und Zwiebeln dazu

Pommes frites und Salat vom Buffet

62. *Pork schnitzel „balkan style“ french fries, salad from buffet*

16,50 € - kleine Portion (small) 14,50 €

„Räuberspieß“

Schweinerücken und Räucherspeck am Spieß dazu pikante Paprikasauce

mit Gewürzgurken und Zwiebeln dazu Basmatireis und Salat vom Buffet

77. *„Räuberspieß“ pork steaks and smoked bacon with spicy paprika sauce, rice, salad from buffet*

15,50 € - kleine Portion (small) 13,50 €

„Ratsherrenpfanne“

3 Filets vom Schwein mit Champignons in Rahm, buntes Gemüse und Röstkartoffeln

63. *„Ratsherrenpfanne“ 3 filets with champignons, vegetable and roasted potatoes*

18,10 € - kleine Portion (small) 16,10 €

Geschnetzeltes vom Schweinefilet Zürcher Art

mit Champignons in Sahnesauce dazu Kartoffelrösti und Salat vom Buffet

78. *Ragout of pork filet with champignons in cream sauce, potatoes rösti, salad*

16,50 € - kleine Portion (small) 14,50 €



Spezialitäten des Hauses

Grillplatte nach Art des Hauses

Rumpsteak, Schweinrückensteak, Schweinefilet am Spieß, Nürnberger Rostbratwurst und gebratener Bauchspeck mit Pommes frites, Knoblauchsauce und Salat vom Buffet

79. *Grilled platter of the house (beef and pork steak, filet brochette, grilled sausage and bacon), french fries, garlic sauce, salad from buffet*

18,10 €

Steakplatte „scharfe Ecke“

Hähnchenbrust, Schweinerückensteak und Rumpsteak auf Pfeffersauce mit frischem Gemüse und Kartoffelgratin

91. *Steakplatter „scharfe Ecke“ with vegetable, pepper sauce, potatoes gratin*

19,30 €

Hausgemachtes Sauerfleisch mit Röstkartoffeln und Remouladensauce

76. *Pickled meat with roasted potatoes and remoulade sauce*

11,30 € - kleine Portion (small) 9,80 €

Gerichte vom Geflügel *Chicken*

Gebratenen Hähnchenbruststreifen auf bunten Blattsalaten

mit Vinaigrette dazu Baguette und Kräuterbutter

166. *Salad with chicken breast, baguette and butter of herbs*

13,00 € - kleine Portion (small) 11,00 €

Hähnchengeschnetzeltes

mit pochiertem Pfirsich in Curry-Sesamsauce mit Basmatireis

140. *Ragout of chicken with peach in curry sauce and rice*

16,80 € - kleine Portion (small) 14,80 €

Hähnchenbrust auf Pfeffersauce

mit Marktgemüse und Kartoffelgratin

141. *chicken breast with pepper sauce, vegetable, potato gratin*

18,10 € - kleine Portion (small) 16,10 €

Gerichte vom Rind *Beef (à 180g)*

Rumpsteak -Café de Paris-

mit Kräuterbutter dazu Pommes frites und Salat vom Buffet

70. *Point Steak with butter of herbs, french fries and salad from buffet*

21,00 € - kleine Portion (small) 19,00 €

Holzfäller Rumpsteak

mit frittierten Röstzwiebeln, Knoblauchbutter und Pommes frites dazu Salat vom Buffet

72. *Point steak with roasted onions, garlic butter, salad from buffet, french fries*

22,50 € - kleine Portion (small) 20,50 €

Rumpsteak -Madagaskar-

auf pikanter Sauce mit grünem Pfeffer dazu Bohnen mit Speckstippe und Kartoffelgratin

74. *Point steak Madagascar with spicy sauce of green peppercorns, beans with bacon and potatoes gratin*

22,80 € - kleine Portion (small) 20,80 €

Vegetarische Gerichte *Vegetariern*

Gemüseomelette aus 3 Eiern

dazu Baguette und Kräuterbutter

49. *Omelette with vegetables and baguette and butter of herbs*

9,40 €

Vitaminteller - großer Salat

mit Vinaigrette, einem gekochten Ei, Käsestreifen, Baguette und Kräuterbutter

88. *Big salad, with egg, cheese, baguette and butter of herbs*

10,10 € - kleine Portion (small) 8,50 €

Panierter, gebackener Fetakäse

aus Kuhmilch mit Knoblauchsauce dazu Baguette und Kräuterbutter, Salat vom Buffet

102. *Baked feta with salad from buffet, garlic sauce*

11,20 € - kleine Portion (small) 9,70 €

Brokkoli-Nussrösti (vegan)

auf pikanter Paprikasauce mit Gewürzgurken und Zwiebeln dazu

Marktgemüse und Basmatireis

1100. *Broccoli-nut-rösti with paprika sauce, vegetable and rice*

10,50 €

Dessertkarte ^D

Affogato 3,20 €

Heißer Espresso mit einer versunkenen Kugel Vanilleeis

Hausbecher 5,70 €

Eiscreme Vanille und Schokolade, Sahne und Eierlikör

Eiskaffee 3,30 €

Eiscreme Vanille mit Kaffee und Sahne

Coupe Dänemark 5,70 €

Eiscreme Vanille, mit warmer Schokoladensauce und Sahne

Kiwi Becher 5,40 €

Milcheis mit frischer Kiwi und Sahne

Müslibecher 5,40 €

Frucht- und Milcheis mit Sahne und Knuspermüsli

Eisschokolade 3,30 €

Eiscreme Schokolade mit Kakao und Sahne

Schwarzwaldbecher 5,70 €

Vanilleeis mit warmen Schattenmorellen und Sahne

Sanfter Engel 3,50 €

Orangensaft mit Vanilleeis

Gemischtes Eis mit Sahne 3,60 €

drei Kugeln gemischtes Eis

Hausgemachte Rote Grütze 3,80 €

Mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne

Windbeutel 3,80 €

mit Kirschen und Sahne

oder

Eierlikör und Sahne

Wenn Sie Allergien haben,

**sprechen Sie uns bitte an und lassen Sie sich die Liste für
Allergene und Zusatzstoffe geben**

Viele Gerichte sind in abgeänderter Form z.B. gluten-/laktosefrei möglich

Alle Eisbecher können Spuren von Erdnüssen, Soja, Gluten,
Eier und Schalenfrüchten enthalten