



Speisekarte

Vorspeisen & Suppen

	€
Bergische Kartoffelsuppe mit Röstzwiebeln	6,50
Herzhafte Senfsuppe mit Röstzwiebeln	6,50
Gebackene Tintenfischringe mit Aioli	8,00
„Garnelenpfännchen“, Garnelen in Kräuteröl mit Bratpaprika, Kirschtomaten und Toast	15,50
Räucherlachs-Carpaccio mit Trüffel-Öl, Ruccola und gehobeltem Parmesan	15,50

Fleisch, Fisch und Regional

Schnitzel „Wiener Art“	9,50
Schnitzel „Wiener Art“ mit Lauch-Senf-Sauce	13,50
„Räuberschnitzel“, Schnitzel „Wiener Art“ mit Tomaten-Schmandsauce, Champignons, Speck, Zwiebeln, Gewürzgurken und Paprika	16,00
Argentinisches Rumpsteak ca. 250g	27,00
„Rustikale Pfanne“, Schweinerückensteak, Schmelzzwiebeln, Kräuterbutter, Speckbohnen und Bratkartoffeln	23,50

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt. und Bedienung

Allergene:

Bitte lassen Sie sich unsere detaillierte Allergen-Liste aushändigen!



Speisekarte

Fleisch, Fisch und Regional

	€
Großer Salatteller mit Hähnchenbruststreifen	16,50
Backfischhappen mit hausgemachter Remoulade	13,50
Räucherlachs mit Dill-Senf-Sauce und Schweizer Tellerrösti	21,50
Schweinefilet „Allgäuer Art“ mit Preiselbeeren und Camembert überbacken	17,50
Bandnudeln in Tomatenpesto mit gebratenen Garnelen, Ruccola, Cocktailtomaten und Parmesan	25,50
Bandnudeln in Curry-Sahnesauce mit gebratenen Hähnchenbruststreifen	22,50
Flammkuchen mit geräucherter Entenbrust, Preiselbeeren und Ruccola	20,50
Schweinefilet-Geschnetzeltes „Züricher Art“ mit Schweizer Tellerrösti und kleinem Blattsalat mit Sahne-Dressing	24,50
Flammkuchen „Elsässer Art“, mit Crème Fraiche, Zwiebeln, Speck und Käse	15,00

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt. und Bedienung

Allergene:

Bitte lassen Sie sich unsere detaillierte Allergen-Liste aushändigen!



Speisekarte

Beilagen & Saucen

	€
Frische Pommes Frites	5,00
Hausgemachte Kroketten	6,00
Bratkartoffeln	5,50
Rosmarin-Wedges	5,50
Bandnudeln	4,00
Salzkartoffeln	3,50
Schweizer Tellerrösti	5,50
Spiegelei	1,50
Baguette	2,00
Kleiner Blattsalat der Saison mit Dressing nach Wahl: Essig-Öl-, Himbeer-, oder Sahne-Dressing	4,00
Blattspinat	5,50
Speckbohnen	4,50
Mediterranes Gemüseragout	5,50
Cognac-Pfefferrahmsauce	4,00
Rahmchampignons	4,00
Hausgemachte Kräuterbutter	2,50
Mayonnaise / Ketchup	0,70
Hausgemachte Remoulade	2,00

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt. und Bedienung

Allergene:

Bitte lassen Sie sich unsere detaillierte Allergen-Liste aushändigen!



Speisekarte

Vegetarisch

Nudeln gefüllt mit Mascarpone und Bärlauch in Salbeibutter	17,50
Bandnudeln mit vegetarischer Bolognese und roten Linsen	17,50
Mediterranes Gemüse-Tomaten-Ragout mit Rosmarin-Wedges und Kräuterquark	15,50

Dessert

Crème Brûlée	6,50
Erdbeer-Rhabarber-Kompott mit Eierlikör-Eis	6,50
Zitronen-Sorbet mit Prosecco aufgefüllt	6,50
Schokoladeneis mit Eierlikör und Krokant	6,50

Kinderkarte

Fischstäbchen mit Pommes	6,50
Chicken Nuggets mit Pommes	6,50