



Aus dem Suppentopf

- | | | |
|----|---|--------|
| 1. | Deftige hausgemachte Gulaschsuppe mit Brot | 6,50 € |
| 4. | Badisches Grünkernsüppchen mit Sahnehaube (vegetarisch) | 5,00 € |
| 5. | Klare Brühe mit Markklößchen und Eierstich | 5,00 € |

Frisches aus dem Garten

- | | | |
|-----|--|---------|
| 10. | Knackiger Blattsalat | 4,20 € |
| 11. | Gemischter Beilagensalat | 4,80 € |
| 12. | Mittlerer Salatteller | 6,80 € |
| 13. | Großer Salatteller | 8,80 € |
| | mit Putenstreifen | 4,60 € |
| | mit Thunfisch | 2,70 € |
| | gekochter Hinterschinken ⁶ | 2,20 € |
| | Käse in Streifen | 1,80 € |
| | Mozzarella Stick (Stück) | 0,70 € |
| | Scampispieß (Stück) | 2,80 € |
| | Verschiedene Käsesorten | 3,50 € |
| 18. | Tomaten-Mozzarella Teller mit Basilikum Dip | 5,80 € |
| 19. | Großer Tomaten-Mozzarella Teller mit Basilikum Dip | 7,80 € |
| 16. | Großer Salatteller mit verschiedenen Käsesorten und Obst | 13,80 € |

Alle Salate wahlweise mit Joghurtdressing nach Hausrezept oder Balsamico¹-Öl Dressing

Zu allen Salaten reichen wir Baguette!

Leckere Flammkuchen (nur Abends)

- | | | |
|-----|--|--------|
| 47. | Vegetarisch: mit Tomatenwürfel, Mozzarella und Basilikum | 8,80 € |
| 49. | Elsass: mit Speck ^{6,7,11} , Zwiebeln und Käse | 8,80 € |
| 58. | Hawai: gekochter Hinterschinken ⁶ , Ananas und Käse | 8,80 € |
| 51. | Nizza: mit Thunfisch, Zwiebeln und Käse | 9,20 € |

¹Farbstoff ⁵Phosphat ⁶Nitrat ⁷Konservierungsstoff ¹¹Antioxidationsmittel



Deftig und Herzhaft

43. Gyros vom Schwein mit Krautsalat und Tzaziki mit Brot	10,80 €
56. Kleines Steak mit Soße und Kräuterbutter (wahlweise: Pute oder Schwein)	5,00 €
57. Scheibe Fleischkäse ^{5,6} mit Zwiebelsoße und Spiegelei	6,50 €
55. Kleines paniertes Schnitzel mit Soße (wahlweise: Pute oder Schwein)	5,00 €
30. Ein Paar Paprikawürste ⁶ garniert mit Sahnemeerrettich	7,80 €
20. Portion Wurstsalat ^{5,6} fein garniert	7,80 €
22. Schweizer Wurstsalat ^{5,6} mit Käsestreifen fein garniert	8,80 €

Lust auf Schnitzel

61. Schnitzel paniert vom Schweinerücken mit Bratensoße (auch natur gebraten oder von der Putenbrust)	7,30 €
64. mit Jägersoße (Speck ^{6,7,11} und Champignons)	7,80 €
67. mit Paprikasoße (Speck ^{6,7,11} und Zwiebeln)	7,80 €
mit Cremechampignonsoße (vegetarisch)	7,80 €
101. Wienerschnitzel vom Kalb (ohne Soße)	11,80 €

Zu allen Gerichten können Sie zwischen verschiedenen Beilagen wählen:

Pommes, Kroketten, Pommes Wedges	3,50 €
Folienkartoffel mit Kräuterquark	5,00 €
Brokkoli	3,00 €
Gemüse, Bratkartoffeln, Spätzle	4,00 €
Gegrilltes Gemüse	5,00 €
oder auch nur mit Brot	

Vegetarisches

48. Käsespätzle mit Pfannenzwiebeln	9,80 €
52. Knusprige Bratkartoffeln mit 3 Spiegeleier	7,60 €
53. Pilzpfännchen mit feiner Kräutersoße dazu Serviettenknödel	8,80 €
54. Folienkartoffel mit hausgemachten Kräuterquark und Salatgarnitur	7,80 €

⁵Phosphat ⁶Nitrat ⁷Konservierungsstoff ¹¹Antioxidationsmittel



Rumpsteak vom deutschen Weiderind

- | | |
|--|---------|
| 83. Rumpsteak mit 250 Gramm | 17,80 € |
| 84. Rumpsteak mit 350 Gramm | 21,80 € |
| 95. Filetsteak mit 250 Gramm (nur medium oder englisch gebraten) | 24,80 € |

**Wahlweise mit Zwiebelsoße und Kräuterbutter, Pfeffercognacsoße
oder mit Gorgonzola überbacken**

Unsere Spezialitäten

- | | |
|--|---------|
| 42. "Toast nach Art des Hauses" Schweinemedallions und Champignons
mit Käse überbacken und gegrillte Speckscheiben ^{6,7,11} | 10,50 € |
| 120. "Kronenteller"
3 kleine Steaks (von Rind, Pute und Schwein)
mit Pommes Wedges, Ajvar und Zwiebeln garniert | 12,50 € |
| 78. Schweinemedallions mit Cremechampignonsoße
mit hausgemachten Spätzle | 14,20 € |
| 115. Putenrahmsteak mit Broccoli und Salzkartoffeln | 13,80 € |
| 69. Cordon Bleu ⁶ vom Schwein mit Bratensoße und Pommes | 13,20 € |
| 71. Entenbrust "Madagaskar" mit feiner Pfeffersoße
und Krokette | 19,80 € |
| 122. Grillplatte (für 2 Personen)
Steaks (vom Rind, Schwein und Pute), Spieße und Gyros,
reichlich garniert mit Zwiebeln, Kräuterbutter, Ajvar, Tzaziki,
mit Pommes und Pommes Wedges | 28,80 € |

Zu allen Gerichten können Sie zwischen verschiedenen Beilagen wählen:

- | | |
|---|--------|
| Pommes, Krokette, Pommes Wedges | 3,50 € |
| Folienkartoffel mit Kräuterquark | 5,00 € |
| Brokkoli | 3,00 € |
| Gemüse, Bratkartoffeln, Spätzle | 4,00 € |
| Gegrilltes Gemüse | 5,00 € |

Fisch

- | | |
|--|---------|
| 105. Gebratenes Zanderfilet mit Zitrone,
gegrilltes Gemüse, dazu Salzkartoffeln | 20,80 € |
|--|---------|

⁵Phosphat ⁶Nitrat ⁷Konservierungsstoff ¹¹Antioxidationsmittel



Dessert - Karte

176.	Eis Kaffee mit Sahne	4,00 €
139.	Eis pro Kugel 1,20 € / Portion Sahne 0,50 € (Vanille, Schoko, Erdbeer, Banane, Haselnuss)	
140.	Vanille - Eis mit heißen Himbeeren und Sahne	6,80 €
142.	Vanille - Eis mit heißer Schokosoße und Sahne	5,80 €
144.	Heißer Apfelstrudel in Vanillesoße ¹ mit Eis	7,40 €
145.	Pfannenkuchen mit Zucker und Zimt	6,80 €
146.	Pfannenkuchen mit Nutella	7,80 €
147.	Kaiserschmarrn mit Apfelmus	7,40 €

Heiße Getränke

150.	Tasse Lavazza Kaffee	2,40 €
151.	Pott Kaffee	2,90 €
152.	Milchkaffee	2,90 €
153.	Lavazza Espresso (Macchiato: 2,60 €)	2,40 €
154.	Doppelter Espresso (Macchiato: 3,50 €)	3,30 €
155.	Cappuccino	2,80 €
156.	Latte Macchiatto	3,20 €
	Alle Kaffees, natürlich, auch entkoffeniert erhältlich	
157.	Heiße Schokolade mit Sahne	3,50 €
158.	Heiße Weiße Schokolade mit Sahne	3,50 €
161.	Glas Tee (Schwarz ² , Pfefferminz, Kamille, Kräuter, Grüner, Rooibos, verschiedene Früchte)	2,40 €
167.	Glas Tee mit Rum ¹	3,80 €
169.	Heiße Schokolade mit Amaretto	4,00 €
170.	Hausgemachter Glühwein	3,80 €
171.	Glühwein mit Amaretto	4,20 €
172.	Heißer Amaretto	2,80 €
173.	Irish Coffee ¹	4,80 €
174.	Kaffee Bailey ^{1,2}	4,80 €

Alle Preise sind Inklusivpreise und enthalten Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer !