

Tageskarte

<i>Vorspeisen:</i>	€
<i>In Salzeibutter gebratene Blutwurst-Ravioli auf Rahmsauerkraut</i>	8,50
<i>Geräucherte Entenbrust mit frischem Feldsalat in Mittelrheinkirsch- Chilib dressing und Kürbistoastbrot</i>	9,50
 <i>Suppen:</i>	
<i>Kartoffelcremesuppe mit Croûtons</i>	4,90
<i>Klare Rinderkraftbrühe mit Markklößchen</i>	4,90
 <i>Für unsere kleinen Gäste:</i>	
<i>„Rumpelstilzchen“ Spaghetti Bolognese dazu einen bunten Salat an Balsamicodressing</i>	7,50
 <i>Unsere vegetarischen Gerichte:</i>	
<i>In Sesam paniertes Sellerieschnitzel mit Paprikadip dazu Schwenkkartoffeln und einen bunten Salat</i>	13,50
<i>★ ★ Gnocchis in Gorgonzola- Spinatsoße, mit Kirschtomaten garniert und einen Salat an Balsamicodressing</i>	13,90

<i>Hauptgerichte:</i>	€
<i>„Haustoast“ Schweinefilet mit gekochtem Schinken und Käse überbacken garniert mit verschiedenen Salaten und einem gebutterten Toast</i>	12,90
<i>★ ★ Königsberger Klopse in Kapernsoße mit Petersilienkartoffeln und einen bunten Salat</i>	13,90
<i>Knackig frische Blattsalate an Balsamicodressing mit Pfirsichwürfeln, gerösteten Mandeln und gebratenen Hähnchenbruststreifen</i>	13,90
<i>„Kutscherschnitzel“, Schweineschnitzel mit gedünsteten Zwiebeln und gebratenem Speck dazu Pommes frites und einen Salat an Balsamicodressing</i>	15,50
<i>Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinen und gerösteten Mandeln dazu hausgemachter Apfelrotkohl und Speckklöße</i>	15,80
<i>Pochiertes Lachsfilet mit Pommerie- Senfsoße, Basmatireis und einem Blattsalat an Balsamicodressing</i>	15,80
<i>★ ★ Wildragout in Wacholderrahm mit Preiselbeersahne, Speckklöße und einem Salat an Balsamicodressing</i>	15,90
<i>Gegrillte Lammschulter in Rosmarin- Knoblauchsoße mit grünen Speckbohnen und knusprigen Bratkartoffeln</i>	18,70
<i>Rumpsteak vom argentinischen Angus-Rind mit würziger Pfefferbutter, hausgemachten Mandelkroketten und einem gemischten Salat</i>	22,90

€

Dessert:

<i>Hausgemachtes Weinbergspfirsichsorbet mit Sekt aufgefüllt</i>	<i>4,90</i>
<i>Apfelbeignets in Zimt- Zucker gewendet mit Vanilleeis und Sahne</i>	<i>5,90</i>
<i>Bayrisch Creme mit Himbeersoße</i>	<i>5,90</i>

★ ★ So gekennzeichnete Gerichte, servieren wir Ihnen gerne als kleinere Portion

***Zu einem Aufpreis von 1,80 € können Sie gerne Ihre Gerichte
mit Bratkartoffeln umbestellen.***

*Liebe Gäste wir weisen darauf hin das in unseren Speisen und Getränken
folgende Allergene enthalten sein können:*

*Weizen, Roggen, Hafer, Dinkel, Kamunt, Krebstiere, Eier, Fische,
Erdnüsse, Milch, Mandeln, Haselnüsse, Walnüssse, Pistazien, Sellerie, Senf, Sesamsamen,
Schwefeldioxid, Sulphite und Lupien.*

*Wenn Sie allergisch auf diese Zutaten sind, fragen Sie bitte das Servicepersonal
oder die Köche nach alternativen und verträglichen Speisen.*

Menü

*Wildkraftbrühe „Diana“
mit Sherry verfeinert
und dazu eine Käsestange*



*Zarte Schweinefilets mit frischen Champignons in Rahm
serviert mit hausgemachten Butterspätzle
und einem gemischten Salat*



Warmer Schokoladenkuchen mit Haselnusseis und Sahne

25,40 €