

Suppen **Soups**

Rinderbrühe mit Geflügelnocken und Portwein	€ 5,90
Beef broth with poultry dumplings and port	€ 5,90
Tomatencremesuppe mit Ginsahne	€ 5,50
Tomato cream soup with gin cream	€ 5,50

Salate **Salads**

Bunter Salatteller	€ 4,50
Assorted salads	€ 4,50
Großer bunter Salatteller	€ 7,90
Large assorted salads	€ 7,90
Großer bunter Salatteller mit gebratenen Hähnchenbruststreifen	€ 12,90
Large assorted salads with roasted slices of chicken breast	€ 12,90
Großer bunter Salatteller mit gebratenen Streifen vom Roastbeef	€ 14,90
Large assorted salads with roasted slices of beef	€ 14,90
Straßburger Wurstsalat mit Bratkartoffeln	€ 8,90
Sausage salad "Strasbourg style" with roast potatoes	€ 8,90

Vorspeisen **Appetizers**

Kaninchen im Speckmantel auf Rucola Salat, mariniet mit Himbeer-Balsamico-Dressing, Parmesanflocken und sautierten Kirschtomaten und frischem Baguette	€ 13,50
Bacon-wrapped rabbit on rucola salad, marinated with raspberry-balsamico vinegar-dressing, parmesan flakes and sautéed cherry-tomatoes with fresh baguette	€ 13,50
Salat von Wildkräutern mariniert mit Apfel-Honig-Dressing, sautierte Waldpilze und Nocken vom Hüttenkäse	€ 12,90
Salad from wild herbs marinated with an apple-honey-dressing, sautéed mushrooms, and dumplings of cottage cheese	€ 12,90

Falls Sie Fragen bezüglich der Allergene oder der Zusatzstoffe haben, können Sie sich gerne an das Servicepersonal wenden. If you have any questions regarding the allergens and additives, please feel free to ask our service staff.

Hauptgänge Main courses

Paniertes Schweineschnitzel nach Wiener Art mit Pommes Breaded pork schnitzel viennese style with french fries	€ 13,90 € 13,90
Schweineschnitzel natur gebraten nach Jäger Art, mit Waldpilzrahmsauce und Kartoffelkroketten Schnitzel chasseur with mushroom cream sauce and croquettes	€ 14,90 € 14,90
Cordon Bleu vom Jungschwein, gefüllt mit gekochtem Schinken und Emmentaler, dazu Lyoner Bratkartoffeln Cordon bleu from the young pig, filled with cooked ham and emmentaler cheese, along with roasted potatoes	€ 14,90 € 14,90
Schweinerückensteak Tessiner Art mit Tomate und Emmentaler gratiniert mit Herzoginkartoffeln Saddle of pork steak tessian style gratinated with tomato and emmentaler cheese along with duchess potatoes	€ 14,50 €14,50
Schweinefilet im Speckmantel am Stück gebraten auf Waldpilzrahmsauce, buntem Gemüse und hausgemachten Spätzle Roasted pork fillet wrapped in bacon over wild-mushroom cream sauce, with assorted vegetables and homemade spätzle	€ 18,90 € 1890
Gebratenes Hähnchensteak vom Grill auf Curryrahmsauce mit Chili, Mandelbrokkoli und Rahm Gnocchi mit Rucola Grilled chicken steak on curry cream sauce with chili, almond broccoli and cream gnocchi with rucola	€ 17,50 € 17,50
Züricher Kalbsgeschnetzeltes in Champignonrahmsauce, buntem Gemüse und hausgemachten Kartoffelrösti "Zurich style" veal ragout in champignon cream sauce with homemade rösti	€ 22,90 € 22,90
Badischer Sauerbraten in kräftiger Rotweinsauce mit Speckböhnchen und Butternudeln Badisch marinated pot roast in a strong red wine sauce beans rolled in bacon, and butter noodles	€ 17,50 € 17,50
Kleiner Salatteller zu den Hauptgängen A small salad along with the entrées	€ 3,90 € 3,90

Falls Sie Fragen bezüglich der Allergene oder der Zusatzstoffe haben, können Sie sich gerne an das Servicepersonal wenden. If you have any questions regarding the allergens and additives, please feel free to ask our service staff.

Fisch Fish

Gebratenes Lachsforellenfilet auf Blattspinat und Zitronen-Safransauce,
dazu Petersilienkartoffeln € 18,90
Roasted salmon-trout on leaf spinach with lemon saffron sauce
and parslied potatoes € 18,90

Zanderfilet vom Grill an gebratenem Speck und Zwiebeln
mit zerlassener Kräuterbutter und Petersilienkartoffeln € 18,90
Grilled pike-perch filet on grilled bacon and onions
with melted herb butter and parslied potatoes € 18,90

Vegetarisch Vegetarian fare

Pfannkuchen von Buchweizen gefüllt mit Ratatouille
von Zucchini-Paprika-Aubergine mit Frischkäse gratiniert € 13,50
Buckwheat crêpes filled with zucchini, pepper and
eggplant ratatouille, gratinated with cream cheese € 13,50

Hausgemachte Spinat-Hüttenkäse-Thymian Ravioli
in Tomaten-Kardamomsauce und geröstete Pinienkerne € 12,90
Homemade ravioli filled with spinach, cottage cheese
and thyme in a tomato cardamom sauce with roasted pine nuts € 12,90

Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln und kleinem Salatteller € 11,50
Homemade spätzle with fried onions and a small salad € 11,50

Vegetarische Tortilla mit mediterranem Gemüse und Mozzarella € 11,90
Vegetarian tortilla with mediteranean vegetables and mozzarella € 11,90

*Falls Sie Fragen bezüglich der Allergene oder der Zusatzstoffe haben, können Sie sich
gerne an das Servicepersonal wenden. If you have any questions regarding the
allergens and additives, please feel free to ask our service staff.*

Pasta Pasta

Spaghetti al Pesto mit frisch gehobelten Parmesanflocken Spaghetti al pesto with fresh parmesan flakes	€ 11,50 € 11,50
Spaghetti al Arrabiata, pikante Tomatensauce mit Chili Spaghetti al arrabiata, spicy tomato sauce with chili	€ 11,50 € 11,50
Tagliatelle in Waldpilzrahmsauce mit frischen Kräutern und Parmesan Tagliatelle with wild-mushroom sauce and fresh herbs and parmesan	€ 11,90 € 11,90
Gnocchi in Gorgonzola Weißwein Sahnesauce mit Streifen vom Backrauchschinken, Rucola, sautierten Datteltomaten und Parmesan Gnocchi in gorgonzola-white wine-cream sauce with bacon stripes, rucola, date tomatoes and parmesan	€ 12,50 € 12,50
Rigatoni al forno mit Sauce Bolognese, gratiniert mit Mozzarella Rigatoni al forno with sauce bolognese, gratinated with mozzarella	€ 12,90 € 12,90

Falls Sie Fragen bezüglich der Allergene oder der Zusatzstoffe haben, können Sie sich gerne an das Servicepersonal wenden. If you have any questions regarding the allergens and additives, please feel free to ask our service staff.

Steaks Steaks

Rumpsteak	200g	€ 21,50
Rump steak	200g	€ 21,50

Rumpsteak	300g	€ 25,90
Rump steak	300g	€ 25,90

Rinderfilet	180g	€ 26,90
Beef filet	180g	€ 26,90

Rinderfilet	250g	€ 31,90
Beef filet	250g	€ 31,90

Wahlweise mit Zwiebeln und Kräuterbutter oder grüner Pfeffersauce, sowie Bratkartoffeln, Pommes Frites oder Ofenkartoffel

With your choice of condiment: onions and herb butter or green pepper sauce, and your choice of side dish: oven potato, french fries or roasted potatoes

Gebraatenes Grillgemüse	€ 4,50
Grilled vegetables	€ 4,50

Falls Sie Fragen bezüglich der Allergene oder der Zusatzstoffe haben, können Sie sich gerne an das Servicepersonal wenden. If you have any questions regarding the allergens and additives, please feel free to ask our service staff.

Dessert Dessert

Hausgemachtes Vanille Parfait an geeistem Zwetschgenkompott Homemade vanilla parfait on iced stewed plums	€ 7,90 € 7,90
Warmer Schokoladenkuchen an frischen Früchten und Orangen- Ingwersabayon Warm chocolate cake with fresh fruits and orange ginger sabayon	€ 8,90 € 8,90
Verschiedene Sorten Eis je Kugel Assorted flavors of ice cream per scoop	€ 1,90 € 1,90
Internationale Käseauswahl mit Weintrauben und Zwiebeln An International selection of cheeses, served with wine grapes and onions	€ 9,90 € 9,90

Falls Sie Fragen bezüglich der Allergene oder der Zusatzstoffe haben, können Sie sich gerne an das Servicepersonal wenden. If you have any questions regarding the allergens and additives, please feel free to ask our service staff.