Frühstück

von 9.00 bis 11.00 Uhr

Süßschnabel 14,90 €
Buttercroissant, Weizenbrötchen und frisch gebackene Waffel,
hausgemachte Marmelade, Schokoladenaufstrich
sowie Honig, Joghurt mit Schokoladenmüsli und Butter (1,3,6,7,8)

Genießer-Omelette 9,50 €
dazu ein Weizenbrötchen, ein Mehrkornbrötchen und Butter (1,3,7,11)

Verfeinern Sie Ihr Omelett wahlweise mit:

geschmorten Tomaten 3,90 €
gebratenem Bacon 4,50 €
Käse 4,50 €

Feinschmecker-Stulle Deluxe 14,90 €
bestrichen mit Feigensenf, belegt mit Camembert, geräuchertem Schinken
und frischen Rucola. Dazu servieren wir Rührei (1,3,7)

Frühstück

Avocado Nordic-Style auf Sauerteigbrot 14,90 €
belegt mit Räucherlachs, hausgemachter Avocadocreme,
Cherrytomaten und Kresse. Dazu servieren wir Rührei (1,4,7)

Hausgemachtes Bircher-Müsli 9,90 €
mit Beeren, Nüssen und Honig (1,5,7,12)

Unser Bestseller
Genießerfrühstück für 2 Personen 38,90 €
zwei Weizenbrötchen, zwei Mehrkornbrötchen, zwei Buttercroissants, Butter,
drei Genießerfrühstücksplatten mit Käse, Aufschnitt und Räucherlachs,
Rührei mit Bacon, Marmelade, Naturjoghurt mit Schokoladenmüsli, Obst,
dazu eine Kanne Kaffee und zwei Gläser wahlweise Prosecco oder Orangensaft
(1,3,4,6,7,8,9,10,11,12)

Mittag & Abend

von 12.00 bis 14.00 Uhr und 17.00 bis 20.00 Uhr

Vorspeisen

Hirschcarpaccio 12,90 €
Dünn aufgeschnittenes Hirschfleisch mit Steinpilzmayonnaise, Feldsalat und gerösteten Haselnüssen (1,5,7)

Pastinaken-Vanille-Cremesuppe 7,90 €
Fein abgeschmeckt mit geschmorten Apfelwürfeln und Petersilienöl (1,7)

Hauptgänge

Schnitzel „Herbstgold“ 21,90 €
Schweinerückenschnitzel mit Birnenspalten und würzigem Bergkäse gratiniert,
dazu Preiselbeergelee, Kartoffel-Kürbis-Rösti und kleiner Feldsalat (1,7,10)

Gebratenes Zanderfilet 22,90€
Auf Rahmwirsing, dazu Petersilienkartoffeln
und feine Rieslingsauce (1,7,12)

Sanft geschmorte Entenbrust 21,90 €
Auf Tagliarini mit cremigem Steinpilzrahm, Wurzelgemüse
und gereiftem Grana Padano (1,7)

Geschmorte Ochsenbäckchen 26,90 €
Mit Kartoffel-Sellerie-Püree, glasierten Möhren
und kräftiger Portweinjus (7,12)

Ofenkürbis mit Rosmaringemüse (vegan) 19,90 €
Paprika, rote Zwiebeln und Champignons in Rosmarinöl geschwenkt,
dazu Kräuter-Couscous und geröstete Kürbiskerne

Gebratene Maispoulardenbrust 22,90 €
Auf geschmortem Spitzkohl, dazu Kartoffel-Kürbis-Rösti
und aromatische Calvadosjus (1,9,12)

Dessert

Crème brûlée von der Tonkabohne 8,90 €
Mit Calvados-Birnenragout, Haselnusskrokant und Cassissorbet (7,12)

Mittag & Abend

Kindergerichte von 0 bis 12 Jahre

Schnitzel Wiener Art 10,50 €
mit knusprigen Steakhouse-Pommes Frites, dazu Ketchup und Mayonnaise
Eine kleine Überraschung inklusive

Portion Pommes Frites 5,50 €
mit Ketchup und Mayonnaise

Hausgemachter Eierkuchen 7,90 €
mit Vanillesauce und Waldbeerragout

Unsere herzhaften Klassiker

von 12.00 – 20.00 Uhr

Würzfleisch
Klein 8,90 € /**Groß** 15,90 €
Überbacken mit Käse, dazu Baguette (1,3,4,7,8)

Wiener Schnitzel 26,90 €
Mit Pommes frites und Salatbeilage (1,3,7,9,10)

Currywurst 16,90 €
Mit hausgemachter Currysoße und Pommes frites (1,3,7,9)

Kaffee & Kuchen

von 14.00 – 17.00 Uhr

Apfelstrudel 9,90 €
warmer Apfelstrudel mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne

Hausgemachte Apfelküchle 7,50 €
mit warmer Vanillesoße, Zucker und Zimt

Frisch gebackene Waffel 6,90 €
mit Puderzucker

Verfeinern Sie Ihre Waffel wahlweise mit:

einer Portion Sahne 1,50 €
einer Kugel Eis Ihrer Wahl 2,50 €
einer Portion heißen Kirschen 2,00 €

ein Stück hausgemachte Sahnetorte 5,50 €
oder ein Stück hausgebackener Kuchen 4,50 €

Bitte fragen Sie das Servicepersonal nach unserer aktuellen Auswahl.

Eiskarte

Ü-Ei-Eisbowl 6,50 €
Eine Kugel Schmeckerfatz-Eis, Überraschungsei, Zuckerstreusel und Sahne (7,1)

Bratapfelbecher 8,90 €
Eine Kugel Zimteis und eine Kugel Spekulatiuseis auf Bratapfelragout, Karamellsoße und Sahne (3,7,1)

Heiße Liebe 8,90 €
Zwei Kugeln Vanilleeis, warme Himbeersoße und Sahne (6,7,1)

Argenta-Becher 8,90 €
Eine Kugel dunkles Schokoladeneis und eine Kugel weißes Schokoladeneis, mit Schokoladensoße, Johannisbeeren-Kompott und Sahne (7,6,1)

Duplo-Becher 9,50 €
Eine Kugel Haselnusseis und eine Kugel Schokoladeneis,
Schokoladensoße und Keksstückchen, garniert mit Duplo und Sahne (1,7,6,8)

Toffee-Becher 9,50 €
Eine Kugel Salted-Caramel und eine Kugel Haselnusseis mit Sahne (1,7)

After-Eight-Becher 9,50 €
eine Kugel Minzeis und eine Kugel Stracciatellaeis, Schokoladensoße und Sahne, garniert mit After Eight (1,3,7)

Auf Wunsch mit Minzlikör 1,50 €

Unsere Eissorten 2,00 €/Kugel
Schokolade, Vanille, Haselnuss, Minze, Stracciatella, Salted Caramel, Zimt, Spekulatius, Schmeckerfatz

Allergenliste (EU 14)

1. Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut)
2. Krebstiere
3. Eier
4. Fisch
5. Erdnüsse
6. Soja
7. Milch (inkl. Laktose)
8. Schalenfrüchte (Nüsse: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashew, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia)
9. Sellerie
10. Senf
11. Sesam
12. Schwefeldioxid/Sulfite (>10 mg/kg)
13. Lupine
14. Weichtiere

Weitere Allergene und Zusatzstoffe können Sie beim Servicepersonal erfragen. Wir verweisen auf eine mögliche Kreuzkontamination von Allergenen und Zusatzstoffen.

Kartenhinweise

Seniorenportionen
Seniorenportionen werden mit 80 % des Kartenpreises berechnet. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass nicht alle Speisen als Seniorenportion verfügbar sind. Das Servicepersonal gibt Ihnen gerne Auskunft.

Mitnahme von Speisen
Bei Mitnahme von Speisen berechnen wir eine Verpackungspauschale pro Einheit von 1,50 €.

Alle angegebenen Preise verstehen sich in Euro (€) und beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.