

<i>Rindergulasch mit Bratkartoffeln und Gewürzgurken</i>	10,80 €
<i>Pfefferpothast mit Salzkartoffeln und Bohnensalat</i>	10,80 €
<i>Hähnchenbrust in Kräutersauce mit Gemüse der Saison und Kroketten</i>	9,80 €
<i>Putengeschnetzeltes in Curryrahmsauce mit Früchten dazu Reis</i>	9,80 €
<i>Kasseler in Blätterteig auf Blattspinat und Gratin</i>	10,00 €
<i>Kasseler in Käsesauce, überbacken, mit Gemüse und Spätzle</i>	10,00 €
<i>Gefüllter Schweinebraten mit Broccoli dazu Gemüse und Kroketten</i>	9,80 €
<i>Gefüllter Schweinebraten mit Mett und Champignons in Champignonrahmsauce mit Gemüse und Schwenkkartoffeln</i>	9,80 €
<i>Stäbchenfleisch mit Schwenkkartoffeln und Krautsalat</i>	10,80 €
<i>Schweinelendchen in Champignonrahm- oder Pfefferrahmsauce mit Rösti und gemischtem Salat</i>	11,50 €

*Rinder- und Schweinebraten in zweierlei Saucen, dazu Gemüse der Saison und Salzkartoffeln* 11,50 €

*Rinderbraten in eigener Sauce mit Gemüse der Saison und Salzkartoffeln* 11,80 €

*Rindfleisch in Meerrettichsauce mit Salzkartoffeln und Bohnen- und Rote Bete Salat* 11,80 €

*Rinderrouladen mit Rotkohl und Kartoffelknödel* 11,80 €

*Lachssteak in Weißweinsauce mit Kräuterreis und gemischtem Salat* 12,50 €

### Dessert

*Rote Grütze mit Vanillesauce* 2,00 €

*Vanille- oder Schokoladenpudding mit Sauce* 2,00 €

*Wackelpudding mit Vanillesauce* 2,00 €

*Frischfruchtsalat mit Zitronensorbet* 2,50 €

*Vanilleeis mit heißen Kirschen oder Himbeeren* 2,50 €

*Früchteteller mit Eis* 2,50 €

*Mousse von weißer oder schwarzer Schokolade* 2,50 €

*Mascapone-Vanillecreme mit Erbeermus* 2,00 €

*Schwarzwälder Quarkspeise* 2,00 €

*Herrencreme* 2,00 €

## Suppen und Vorspeisen

*Rinderkraftbrühe oder Hühnersuppe mit Einlage*

*Kartoffel-Lauchsuppe mit Lachsstreifen*

*Broccolicremesuppe mit Sahnehaube*

*Klare Tomatensuppe mit Reis*

*Wildkraftbrühe mit Einlage*

*Gulaschsuppe mit Brot* 3,80 €

*Mitternachtssuppe mit Brot* 3,80 €

*Käse- Lauch- Suppe mit Hackfleisch* 3,80 €

*Erbsen- oder Linseneintopf mit Einlage* 4,80 €

*Variation von Lachs und Forelle mit Sahnemerrettich,*

*dazu Toast und Butter*

*Geräucherter Lachs auf Rösti*

*Krabbencocktail mit Toast und Butter*

*Honigmelone mit Schinken*

*Tomate-Mozarella*

*Gemischter Salat mit Geflügelstreifen und Joghurtdressing*

*Blattsalate in Cocktaildressing mit Krabben*

*Gefüllte oder gebackene Champignons mit Dipps*

*Ruccola – Tomatensalat in Balsamicodressing mit gebratenem Ziegenkäse*

## Menüvorschläge für die herbstliche und weihnachtliche Zeit

### Suppen

<i>Zwiebelsuppe mit Blätterteighaube</i>	3,50 €
<i>Rinderkraftbrühe mit Eierstich</i>	3,00 €
<i>Champignonrahmsuppe mit Käsesternchen</i>	3,50 €
<i>Forellenschaumsüppchen</i>	3,50 €

### Vorspeisen

<i>Lachs-Frischkäseröllchen auf Salat</i>	5,80 €
<i>Schmalzschnittchen mit Schnittlauch</i>	2,00 €
<i>Getrocknete Pflaumen im Speckmantel</i>	3,90 €
<i>Roastbeefröllchen gefüllt mit Sauce Cumberland</i>	4,80 €
<i>Feldsalat mit Kartoffel-Speckdressing</i>	3,50 €
<i>Feldsalat in Vinaigrette mit</i>	
<i>Scheiben von der Entenbrust</i>	4,00 €
<i>Eisbergsalat mit Kiwi- und Orangenspalten</i>	3,50 €
<i>Rote Bete-Carpaccio mit Meerrettich-Sahne-Mousse</i>	4,00 €

## Hauptgerichte

<i>Hähnchenbrust mit Backpflaumen gefüllt, im Speckmantel dazu Romanesco und Herzoginnenkartoffeln</i>	<i>9,80 €</i>
<i>Putenkeule in Weißweinsauce mit Rosenkohl und Spätzle</i>	<i>10,50 €</i>
<i>Putenmedaillons mit Camembert überbacken mit einem Preisselbeerpflirsich, dazu Rösti und Feldsalat</i>	<i>12,50 €</i>
<i>Schweinefilet in Gorgonzolasauce mit einer Birne, Blattspinat und Rosmarinkartoffeln</i>	<i>12,80 €</i>
<i>Schweinefilet im Speckmantel, auf Cognacsauce, mit Prinzeßbohnen und gebratene Scheiben vom Semmelknödel</i>	<i>12,80 €</i>
<i>Schweinemedallions mit Früchten überbacken auf Sauce Hollandaise, dazu servieren wir Kräuterreis</i>	<i>10,50 €</i>
<i>Rheinischer Sauerbraten mit Rotkohl und Kartoffelknödel</i>	<i>10,80 €</i>
<i>Blattspinat-Lachs-Pfanne mit Wildreis</i>	<i>12,50 €</i>

*Wildschweinbraten mit Rosenkohl und Spätzle* 13,50 €

*Hirschragout in Wacholderrahmsauce mit Rotkohl  
und Semmelknödel* 13,80 €

*Entenbrust in eigener Sauce mit Rotkohl und  
Kartoffelknödel* 14,00 €

*Entenbrust in Orangensauce mit Broccoli  
und Kartoffelgratin* 14,50 €

*Vegetarisch*

*Vegetarische Wirsingroulade in Gemüsesauce  
mit Spätzle* 8,50 €

*Spinatlasagne mit gemischtem Salat* 7,50 €

Dessert



<i>Apfelstrudel mit Vanilleeis</i>	3,50 €
<i>Bratapfel mit Vanillesauce</i>	3,00 €
<i>Exotischer Fruchtsalat mit Honig und Nüssen</i>	3,80 €
<i>Cappuccinocreame mit Kirschen</i>	3,00 €
<i>Lebkucheneis an Zimtschaum</i>	3,80 €
<i>Orangensalat an Nusseis</i>	3,80 €
<i>Griessflammerie mit Rumtopf Früchten</i>	4,50 €
<i>Griesschnitte mit Portweinpflaumen</i>	4,50 €
<i>Variation von Rot- und Weißweincreme</i>	3,50 €
<i>Schokoladeneis mit warmen Cognackirschen</i>	4,50 €
<i>Spekulatiustiramisu mit Preiselbeeren</i>	3,80 €