



UNSERE EMPFEHLUNG

HAUPTSPEISE

Kalbsfilet vom Grill, am Tisch flambiert,
an Rotweinsauce mit Pommes Gratin
und erlesenem Grillgemüse

24,90€

DESSERT

Crème brûlée

4,50€





VORSPEISEN

Kräftig und klare Rindsuppe
mit Fritatten
mit Leberknödel

4,50€

4,50€

Kleiner grüner Blattsalat mit Walnüssen
und Speck

4,50€

HAUPTSPEISEN

Großer grüner Blattsalat an Himbeer-Walnuss Dressing
mit Putenbruststreifen und Pinienkernen,
serviert mit Ciabatta-Brot

10,50€

Original Wiener Schnitzel
vom Kalb mit Bratkartoffeln und Wildpreiselbeeren

Damen Portion: 13,50€

Herren Portion: 17,50€

Cordon bleu von der Putenbrust
gefüllt mit Landschinken und Bergkäse,
serviert mit Julienne Pommes Frites

14,50€

Zartes Rumpsteak vom Kalbsrücken
an Rosmarinjús und Tomaten-Chili Butter,
serviert mit Kroketten

19,50€

Frische Mainzer Bratwurst französische Art
vom Rind und Lamm, mit Bratkartoffeln

8,90€

Medaillons vom Schweinelendchen
an Steinpilzen in Rahm, serviert mit hausgemachten Spätzle

16,90€





KLEINE FLAMMKUCHEN

Elsässer Original mit Speck, Zwiebeln und Schmand	5,50€
Elsässer Gratiné mit Speck, Zwiebeln, Schmand und Käse	6,00€
Meenzer mit Camembert, Jambon de Mayence und Preiselbeeren	6,50€
Vegetarisch	
mit Lauch und Käse	5,50€
mit Ziegenkäse, Honig und Rosmarin	6,00€

Alle Flammkuchen wahlweise aus Bio-Dinkelvollkorn-Teig (+ 1€) .

DESSERT

Crème brûlée	4,50€
--------------	-------

