



Speisekarte



Änderungen von Speisen und Beilagen werden mit 1,00 € berechnet.
Seniorenportionen teilweise möglich mit 3,00 € Abzug.

Vorspeisen

bunter Vorspeisensalat (1,4,g,i,j,k) mit Blattsalaten und angemachten Rohkostsalaten	5,50 €
kleiner Beilagensalat (1,4,g,i,j,k)	3,50 €
Cremesuppe vom schwarzen Trüffel (1,4,a1,g,i,j)	8,50 €
klein	5,00 €
3 Stück gebratene Garnelen, mariniert in Knoblauchöl, Zitrone und Kräutern, auf Blattsalaten (1,4,a1,g,i,j)	12,00 €
Carpaccio vom Rind mariniert mit Zitrone Senf und Basilikum, mit Parmesanspännen und Crema di Balsamico (1,4,a1,g,i,j)	12,00 €

Brotzeiten

hausgemachte Sülze wie bei Muttern, mit Zwiebeln, Essig und Öl dazu ein gutes Finschgerl von der Bäckerei Saar (1,4,a1,g,i,j)	12,80 €
oder leckere Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln (2a)	13,80 €
hausgemachte Gänsesülze mit Zwiebeln, Essig und Öl (gibt's nur bei uns! Die anderen hams nachgemacht!)	
dazu ein gutes Finschgerl von der Bäckerei Saar (1,4,a1,g,i,j)	14,80 €
oder leckere Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln(2a)	15,80 €
Weckfleisch (angesülztes, eingekochtes mageres Schweinefleisch mit Kümmel)	
dazu ein gutes Finschgerl von der Bäckerei Saar (1,4,a1,g,i,j)	12,80 €
oder leckere Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln(2a)	13,80 €
frisch gewolfes Tatar (160g) vom deutschen Rind aus dem Roastbeef angemacht mit frischem Eigelb von freilaufenden Hühnern von nebenan, Zwiebeln, Kapern, Sardellen, Senf, Salz und Pfeffer (1,4,a1,g,i,j)	
dazu ein gutes Finschgerl von der Bäckerei Saar und Butter	17,50 €
Limburger angemacht mit Zwiebeln, Essig und Öl (1,4,a1,g,i,j)	
dazu ein gutes Finschgerl von der Bäckerei Saar und Butter	12,80 €
oder leckere Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln(2a)	13,80 €

Schnitzel, Veggi, Kleinigkeiten

je Gericht ist eine Soße enthalten, je weiteres Ketchup, Majo, Salsa 0.50 €

Schnitzel Wiener Art vom Schweinerücken, frisch „Gemastert“
mit Bratkartoffeln oder Pommes und kleinem Salat (1,2a,4,a1,g,i,j) 14,80 €

Schnitzel „Mediterran“
paniertes Schnitzel belegt mit Kirschtomaten und überbacken mit Parmesan
mit Bratkartoffeln oder Pommes und kleinem Salat (1,2a,4,a1,g,i,j) 16,80 €

Holzhackerschnitzel
Natureschnitzel vom Schweinerücken, überbacken mit Champignons (Glas),
Speck und Zwiebeln, überbacken mit Käse
mit Pommes oder Bratkartoffeln und kleinem Salat (1,2a,4,a1,g,i,j) 16,80 €

Currywurst mit hausgemachter Soße dazu Pommes (1,2a,4,a1,g,i,j) 10,50 €
klein 8,50 €

Vegetarisches Gemüseschnitzel mit hausgemachter Salsa
mit Pommes und kleinem Salat (1,4,a1,g,i,j) 14,80 €

Vegetarischer Camembert, gebacken, mit Preiselbeeren
mit kleinem Salat und Baguette (1,4,a1,g,i,j) 11,50 €

Cheese Fries Onions (Vegetarisch) mit hausgemachter Salsa (1,4,a1,g,i,j)
große Portion Steakhaus Pommes mit Käsesoße und Röstzwiebeln 7,50 €

fränkische Braten wie zu Omas Zeiten mit ehrlichen, richtigen Soßen!!!

Sauerbraten vom heimischen Rind (1,2a,4,a1,g,i,j)
mit Klößen (5) und Rotkohl 16,80 €

Schweinebraten vom Kamm in Biersoße (1,2a,4,a1,g,i,j)
mit Klößen (5) und Sauerkraut 14,80 €

Salat anstatt Kraut 2,00 € Aufpreis

was Besonderes, was es wo anders nicht gibt...

großes Carpaccio vom Rind angemacht mit Zitrone Senf und Basilikum,
mit gebratenen Black Tiger Garnelen auf Gemüse (1,4,b,d,g,i,j,k) 25,00 €

Saftige Steak und Co.

Rumpsteak von der heimischen Färsche mit Kräuterbutter (1,2a,4,a1,g,i,j)
knusprig mit dem Fettdeckel gebraten (kann man essen, muss man nicht)
dazu Bratkartoffeln oder Pommes und Gemüse oder Salat

250g	26,00 €
350g	34,00 €
500g	45,00 €
1000g (dauert ca. 60 min.)	80,00 €

Rückensteak vom Schwein überbacken mit Limburger (1,4,a1,g,i,j)
mit Zwiebelsoße, Rösties und Gemüse 18,50 €

marinierte, gebratene Hähnchenbrust mit Edelpilzrahmsoße (1,4,a1,g,i,j)
auf Wildreis und Gemüse 17,50 €

Zwiebelrostbraten von der heimischen Färsche (1,4,a1,g,i,j)
mit Zwiebelsoße und Röstzwiebeln
dazu Rösties und ein kleiner, bunter Salat 22,50 €

Fisch

kross gebratenes Wolfsbarschfilet (1,4,a1,g,i,j)
auf Wildreis und buntem Gemüse 24,00 €

gebratene Tranche vom Lachs (1,4,a1,g,i,j)
auf rahmigen Nudeln und buntem Gemüse 23,00 €

6 große Garnelen „Toskana“ (1,4,a1,g,i,j)
gebratene Garnelen auf Nudeln mit Tomatensalsa und Gemüse 26,00 €

Salate... und dazu...

großer, bunter Salatteller		
mit Blattsalaten und angemachten Rohkostsalaten (1,4,g,i,j,k)		10,00 €
	klein	7,00 €
mit gebratenen Hähnchenstreifen		15,00 €
	klein	12,00 €
mit gebratenen Roastbeefstreifen vom Black Angusrind		20,00 €
	klein	17,00 €
mit gebratenen Black Tiger Garnelen 5St		24,00 €
	klein	21,00 €
mit Garnelen, Roastbeefstreifen und Jacobsmuscheln		25,00 €
	klein	22,00 €

für die Kleinen



Murmelteller		
Kloß mit Soße	1 Kloß	2,00 €
(1,2a,4,5,a1,f,g,i,j)	2 Klöß	2,50 €
	3 Klöß	3,00 €
Kinderschnitzel mit Bratkartoffeln oder Pommes	(2a,4,a1,c,g,i,j,k)	7,00 €
Kindercurrywurst mit Pommes	(2,2a,3,4,8,a1,f,i,j)	6,50 €
Portion Pommes mit Ketschup		4,50 €
	groß	6,00 €
Draculateller	(4,a1,g,i,j,k)	
Nudeln mit hausgemachter Hackfleischsoße		5,50 €
Räuberteller (gilt nur für Kinder)		
Teller und Besteck	(enthält keine Zusatzstoffe und Allergene)	ein nettes Danke!

unser hausgemachtes Eis und Desserts

**Wir machen unser Eis selbst,
mit frischen Eiern, Milch und Sahne ohne Fertigmischungen!
unsere Desserts bieten wir auf wechselnden Tafeln an**

auf Vorbestellung *(bitte mindestens eine Woche im Voraus)*

große Fischplatte für 2

mit Fünf verschiedenen Fischfilets, Black Tiger Garnelen, Jacobsmuscheln und Hummerschwanz dazu verschiedenen Beilagen **80,00 €**

Rumpsteak vom Kobe Style Wagyrind pro Steak inkl. Beilagen **65,00 €**

ein Kilo Garnelen (Abtropfgewicht!!) - allein, zu zweit, als Vorspeise mit Freunden...
mariniert mit Knoblauch, Kräutern und Zitrone, in der Pfanne mit knackigem
Gemüse gebraten, serviert mit Baguette (fingerfood) **65,00 €**

Chateau Briand für 2 – aus dem Mittelstück vom Rinderfilet, rosa gebraten
mit Rösties, Bratkartoffeln, Gemüse und kleinem Salat, dazu Kräuterbutter
und Pfefferrahmsoße **80,00 €**

Perfekt als Geburtstagsgeschenk, zum Hochzeitstag oder einen schönen Abend
als 3 Gang Candle Light Menü + 15€ p.P.

als 3G-CL inkl. 1 Flasche Wein nach Wahl, 1 Wasser 0,7l und Espresso danach +30€ p.P.