

VORSPEISEN

Tafelspitzbrühe mit Gemüsejulienne und Grießnockerln
5,90 €

Kürbiscrèmesuppe mit Kürbiskernöl und -kernen verfeinert
6,90 €

Veganer Salat mit Granatapfel-Dressing, frischen Kräutern und Nüssen
10,90 €
-mit gebratenen Riesen Garnelen
16,90 €

Blattsalate der Saison mit fruchtigem Dressing
und gebratener Hähnchenbrust im Sesammantel ^{e))S)}
14,90 €

Wildkräutersalat mit gratiniertem Ziegenkäse und Honig
13,90 €

Feldsalat mit Kartoffeldressing, Croûtons und Kürbiskernöl
7,90 €

Feldsalat mit Kartoffeldressing, Speck und Croûtons
8,90 €

Schwanen Tapas im Weckglas
Kürbiscrèmesüppchen mit Kernen, Odenwälder Kochkäse mit Kümmel
Minischnitzel in Zitronenbutter gebraten auf Kartoffelsalat, dazu Bauernbrot ^{a)c)g)W)}
9,50 €

Duett von
Kürbiscrèmesüppchen mit Kernen dazu
Feldsalat mit Kartoffeldressing und Croûtons
9,50 €

KLASSIKER

Rumpsteak (330g) mit Kräuterbutter
Dazu wahlweise Bratkartoffeln, Pommes frites oder Salat ^{g)}
23,90 €

Rumpsteak (330g) Altdeutsche Art mit geschmelzten Zwiebeln
und Bratkartoffeln
23,90 €

Entenbrust auf Orangen-Peffer Jus mit Gemüse
und Kartoffelgratin ^{g)}
19,90 €

Schweinefilet Madagaskar mit Gemüse der Saison
und Bratkartoffeln
17,90 €

Zweierlei Lendenpfanne mit Schweine- und Putenmedaillons
Pfefferling-Rahmsauce und Spätzle ^{g)}
18,90 €

Boeuf Bourguignon in Rotwein geschmort
serviert mit Kartoffelgratin ^{g)}
18,90 €

FISCH

Lachsschnitte auf Krebsschaum mit Gemüse und Tagliatelle ^{b)g)}
20,90 €

Pasta gefüllt mit Avocado im Weißwein-Kräutersud mit Lachswürfeln
und Tomatenstückchen ^{a)c)g)}
15,90 €

Matjesfilets Hausfrauen Art mit Apfelschmand, roten Zwiebeln und Kartoffeln ^{d)g)}
11,90 €

Scampi in Knoblauch und Olivenöl gebraten
mit Tomatenconcassée und Reis ^{b)}
24,90 €

VEGETARISCH/VEGAN

Allgäuer Käsespätzle in der Eisenpfanne mit kräftigem Bergkäse
und geschmelzten Zwiebeln ^{a),c),g),W)}

11,90 €

Pasta auf Parmesancreme mit gehobeltem Wintertrüffel

17,90 €

Matjesfilets Hausfrauen Art mit Apfelschmand, roten Zwiebeln und Kartoffeln ^{d)g)}

11,90 €

Gefüllte Auberginen mit Couscous auf Tomatenragout ^{a)}

11,90 €

Serviettenknödel mit Pfifferlingen in Rahm ^{a)g)W)}

12,90 €

DESSERT

Orangen-Crème Brûlée ^{a)c)}

6,50 €

Coup Danmark - Vanilleeis mit heißer Schokosauce ^{a)c)g)}

6,90 €

Kaiserschmarrn mit hausgemachtem Zwetschgenkompott ^{g)}

7,90 €

Passionsfrucht Crêpes mit Vanilleeis ^{g)}

7,50 €

Karamellierte Banane mit Schokoladeneis ^{g)}

6,90 €

**Alle Preise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.
Wir akzeptieren ausschließlich Bar-Zahlung und EC-Karte!**

UNSERE SCHNITZEL

Schnitzel Wiener Art vom saftigen Schweinerücken
mit Pommes frites ^{a)c)W)}
11,90 €

Odenwälder Kochkäse Schnitzel
Dazu wahlweise Pommes oder Bratkartoffeln ^{a)c)g)W)}
14,90 €

Toskana Schnitzel mit mediterranem Gemüse und Mozzarella
überbacken, dazu Rosmarinkartoffeln ^{a)c)g)}
14,90 €

Schnitzel Hellas mit Schafskäse, Oliven, Peperoni und Pommes Frites ^{a)c)L)W)}
14,90 €

Schnitzel Wiener Art mit Champignon-Rahmsauce und Kroketten ^{a)c)g)W)}
13,90 €

Pfefferrahm-Schnitzel mit wahlweise Pommes Frites
oder Bratkartoffeln ^{a)c)g)W)}
13,90 €

Schnitzel-Dreierlei mit Schnitzel Wiener Art, Pfeffer- und Champignonrahmschnitzel
serviert mit Pommes frites ^{a)c)g)W)}
17,50 €

Original Wiener Schnitzel vom saftigen Kalbsrücken
mit handgerührten Preiselbeeren
dazu wahlweise Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat ^{a)c)g)i)W)}
19,90 €