

VORSPEISEN

STARTERS

- GRATINIERTER FETAKÄSE** Euro 7,00
unter einer Haselnuss - Thymian- Kruste
GRATINATED SHEEP'S MILK CHEESE WITH HAZELNUT THYME CRUST
- FEINES RAGOUT vom Schwein,** Euro 4,00
mit Käse überbacken, dazu Toast
BLANQUETTE OF PORK, GRATINÉÉ, BREAD
- GEBRATENE GARNELE** Euro 5,60
im Baconmantel auf gebratenem Chicorée
FRIED PRAWN IN BACON COAT ON FRIED CHICORY

SALATE

SALADS

BITTE WÄHLEN SIE IHRE BEILAGEN ZUM FRISCHEN SALAT DER SAISON
PLEASE SELECT YOUR SIDE DISHES FOR THE SEASON SALAD

- Hähnchenstreifen in Ingwer- Honig- Knoblauch- Marinade** Euro 9,50
CHICKEN BREAST MARINATED WITH GINGER, HONEY AND GARLIC
- Schinken, Käse und Ei** Euro 7,50
HAM, CHEESE AND EGG
- Gebackene Champignons** Euro 8,50
BAKED MUSHROOMS

Alle Salate werden, wenn nicht anders gewünscht, mit einer Preiselbeervinaigrette serviert
All salads will be served with sauce vinaigrette

SUPPEN

SOUPS

- SCHWARZWURZELCREMESÜPPCHEN** Euro 3,50
mit Baconchip
SALSIFY CREAM SOUP WITH BACON CHIP
- WILDKRAFTBRÜHE "CELESTINE"** Euro 3,50
mit Pfannkuchenstreifen
CONSOMMÉ WITH STRIPS OF PANCAKE
- FISCHSUPPE** Euro 3,50
mit Lauchzwiebeln und Paprika
FISHSOUP WITH SALAD ONIONS AND PAPRIKA

FISCH

FISH

STEINBEISSERFILET

Euro 14,50

im Schinkenmantel, dazu gerahmte Schwarzwurzel- Nudeln
SPINED LOACH IN BACON WITH CREAMY SALSIFY- NOODLES

GEBRATENES ZANDERFILET

Euro 14,50

auf Rote Beete- Kartoffel- Stampf und frischem Salat
FRIED PIKE-PERCH ON MASHED BEETROOT AND POTATOES, SERVED WITH SALAD

Aus Topf und Pfanne

SIZZLED IN A PAN

Bitte teilen Sie uns mit wie Sie Ihr Steak wünschen:
Well done (durchgebraten), Medium (innen zart rosa) oder Rare (englisch)

RINDERNACKENSTEAK (350g)

Euro 15,90

mit Zwiebel-Whiskey- Sauce und Bratkartoffeln
NECK OF BEEF WITH ONION- WHISKEY- SAUCE AND FRIED POTATOES

RUMPSTEAK MIT KRÄUTERBUTTER

200g

Euro 16,90

300g

Euro 20,90

dazu Bratkartoffeln und frischer Salat

RUMP STEAK WITH FRIED POTATOES, ALSO A SALAD

HÄHNCHENBRUSTFILET

Euro 12,50

auf gerahmten Steinpilzen,
dazu Herzoginkartoffeln

CHICKEN BREAST ON CREAMY PORCINI
AND DUCHESS POTATOES

SCHWEINERÜCKENSTEAK MIT PFEFFERSAUCE

Euro 11,80

kleine Rosmarinkartoffeln und buntes Gemüse

PORK STEAK WITH ROSEMARY POTATOES AND MIXED VEGETABLES

REHGULASCH

Euro 15,50

mit Rahmsteinpilzen und Klößen

DEER GOULASH WITH CREAMY PORCINI AND POTATOE DUMPLINGS

GESCHMORTE LAMMHAXE

Euro 14,50

dazu grüne Bohnen und Schwenkkartoffeln

STEWED LAMB SHANK WITH GREEN BEANS AND POTATOES

SÄCHS` SCHE ÄGGE

EISBEIN MID MÄREDSCHSOSSE, DEF`DSCHEM Euro 10,90
SAUORGRAUD UNN GLEESN
KNUCKLE OF PORK, HORSERADISH SAUCE, SAUERKRAUT AND POTATOE DUMPLINGS

DRESDENOR SAUORBRADN MID ABLRODGOHL UNN GLEESN Euro 11,30
"DRESDENER" MARINATED BEEF WITH, RED CABBAGE AND DUMPLINGS

SCHNITZEL

BRAUMEISTERSCHNITZEL
gefüllt mit Schinken und Käse
dazu Bratkartoffeln und frischer Salat Euro 11,90
A HAM AND CHEESE FILLED PORK ESCALOPE WITH FRIED POTATOES

HAMBURGER SCHNITZEL Euro 11,90
mit Spiegelei, Bratkartoffeln und frischem Salat
PORK ESCALOPE WITH FRIED EGGS, FRIED POTATOES AND SALAD

SCHNITZEL „ AU FOUR“ Euro 12,80
mit Würzfleisch und Käse überbacken, dazu Pommes frites
PORK ESCALOPE GRATINÉE WITH RAGOUT AND FRENCH FRIES

HÄHNCHENSCHNITZEL Euro 12,50
in Parmesan- Cornflakes- Kruste, dazu Steinpilz- Kartoffel- Stampf
CHICKEN ESCALOPE WITH PARMESAN- CORNFLAKES- CRUST, SERVED ON MASHED POTATOES
AND PORCINI

VIELE GERICHTE SERVIEREN WIR IHNEN AUCH ALS
KLEINERE PORTION. BITTE FRAGEN SIE UNS.

WE SERVE MANY DISHES ALSO AS A SMALLER PORTION.
PLEASE ASK THE STAFF.

VEGETARISCHES

VEGETARIAN

TAGLIATELLE

mit Steinpilzragout

TAGLIATELLE WITH PORCINI- RAGOUT

Euro 9,50

SCHWARZWURZEL- KARTOFFELPFANNE

in Dill- Senf- Sauce, Chicorée und gerösteten Erdnüssen

VEGAN FRIED SALSIFY AND POTATOES ON DILL- MUSTARD- SAUCE WITH CHICOREE AND ROASTED PEANUTS



Euro 8,50

KINDERKARTE

FOR KIDS

SCHATZINSEL

Kartoffelstampf mit gebratenen Würstchen

MASHED POTATOE WITH FRIED SAUSAGES

Euro 4,50

DAGOBERTS GOLDSCHATZ

Hähnchensticks mit pommes frites

CHICKEN STICKS WITH FRENCH FRIESE

Euro 3,50

RÄUBERTELLER

Ein leerer Teller zum Räubern bei Mama, Papa, Oma und Opa

You get a blank plate, get yourself the snacks by mum and dad and grandma...

Euro 0,00

Ab 17:00 Uhr

GEMISCHTE AUFSCHNITTPLATTE

MIXED COLD CUTS

Euro 8,00

BAUERNFRÜHSTÜCK

mit Salatbouquet

POTATOE- OMELETT WITH HAM, EGG AND ONIONS, SERVED WITH SALAD

Euro 7,90

HERRENTOAST

Kleine Steaks vom Schweinelachs auf Toast, mit gebratenen

Champignons und Madeirasauce

SMALL STEAKS FROM PORK ON TOAST WITH MUSHROOMS AND MADEIRA SAUCE

Euro 9,00

DESSERTS

SCHOKOKÜCHLEIN

mit einer leicht gesalzenen Karamellsauce

SMALL CHOCOLADE CAKE WITH LIGHTLY SALTED CARAMEL-SAUCE

Euro 5,00

VANILLEEIS MIT SCHOKOLADENSAUCE UND SAHNETOPPING

VANILLA ICE CREAM WITH CHOCOLATE SAUCE AND WHIPPED CREAM

Euro 3,50

SCHOKOLADENEIS MIT EIERLIKÖR UND SAHNE

CHOCOLATE ICE CREAM WITH ADVOCAT AND WHIPPED CREAM

Euro 3,80

JOGHURT-WALDFRUCHT-CRUMBLE

Joghurtcreme mit Waldfruchtgrütze und Butterstreusel

YOGURT CREAM WITH FOREST FRUIT GRUEL AND BUTTER SPRINKLE

Euro 5,00

KLEINES GEMISCHTES KÄSEBRETT

SMALL MIXED CHEESE BOARD

Euro 8,50

Kaffeevariationen

Tasse Kaffee

Euro 1,70

Espresso

Euro 2,00

Cappuccino

Euro 2,50

Milchkaffee

Euro 2,80

Latte- Macchiato

Euro 3,00

Trinkschokolade

Euro 2,30

Glas Tee

Euro 1,50

Earl Grey, Darjeeling, Grüner Tee, Früchtetee, Pfefferminze, Kamille