

Alle unsere Speisen kochen wir für Sie frisch und regional ohne Geschmacksverstärker und künstliche Aromen. Soßen binden wir **Glutenfrei** mit Maisstärke.

Weizenmehl wird, wo möglich, ersetzt durch **Dinkelmehl**.

Die kennzeichnungspflichtigen **Allergene** haben wir Ihnen zu den Speisen geschrieben.

## Aperitifs und Cocktails

Glas Sekt	5,20 €
Aperol Spritz	6,20 €
Hugo	6,20 €
Kleine Sünde Sekt mit Pfirsichlikör	6,20 €
Martini Bianco, Rosso, Extra dry oder Doro 5 cl.	3,10 €
Kir Royal Sekt, Creme de Cassis	6,20 €
Amore Sekt, Red Orange Liqueur	6,20 €
Campari Orange Campari, Orangensaft	5,50 €

## Frische Pfefferlinge

- mit Semmelknödeln  
Weizen, Sahne, Speck \*  
11,90 €

- mit Schweineschnitzel  
& Bratkartoffeln  
Weizen, Sahne, Speck \*  
20,20 €

- mit Schweinefilets  
& Bandnudeln oder  
Semmelknödeln  
Weizen, Sahne, Speck \*  
20,60 €

- mit Rumpsteak  
& Bratkartoffeln  
Dinkelmehl, Sahne, Speck \*  
29,50 €

### Salatteller

mit frischen Pfefferlingen  
gebratenem Schweinefilet  
und Baguette  
Weizen; Speck \*  
14,00 €

### Flammkuchen

mit frischen Pfefferlingen,  
gekochtem Schinken und frischem Rucola  
Weizen, Milch ( saure Sahne )Schinken \*  
11,80 €

\* im Speck/ Schinken Natriumnitrit

## Vorspeisen

Rose vom selbstgeräuchertem

### Lachsfilet

an Rösti, Salatbouquet & Meerrettich

- Fischfilet, Milch ( Sahne)

10,80 €

### Ziegenkäse

Vegetarisch  
möglich

### im Speckmantel

gebraten mit Salatbouquet

& Knoblauchbaguette

- Milch ( Ziege), Weizen,

10,80 €

### Carpaccio

### vom Rinderfilet

mit feinem Olivenöl, Fleur de sel,

buntem Pfeffer, gehobeltem Parmesan,

Rucolabouquet & Knoblauchbaguette

- Weizen, Milch ( Käse)

10,80 €

## Suppen

Exotische Möhren-Curry-Ingwersuppe

mit Kokosnussmilch

- Milch ( Sahne)

4,80 €

Vegetarisch

Rindfleischbrühe mit Kräuterflädle

in den Flädle : - Milch, Eier, Dinkelmehl

4,80 €

Tomatensuppe mit Sahnehaube und Chiliflocken

Milch ( Sahne)

4,50 €

Vegan  
möglich

rote Linsensuppe

Kokosmilch, Paprika und Möhren

4,50 €

Vegan

## Salate

Salatteller mit

Tomaten und

Vegetarisch

### Mozzarella

frischem Salat sowie Baguette

Milch, Weizenmehl

9,30 €

Salatteller mit

gebratenem Schweinefilet

bunten Salaten, gerösteten Sonnenblumenkernen

und Knoblauchbaguette

Milch, Weizenmehl

10,10 €

vom Schwein:

### Loreleytöpfchen

3 Schweinefilets mit

Champignonsahnesoße

auf Kartoffel- Zucchini Gratin

Milch ( Sahne)

18,90 €

### Pfefferteller

mit Sauerkirschen 3 Schweinefilets

mit Pfeffer -Sauerkirschsoße, Salat-

teller und selbstgemachten Kroketten

Weizen (Paniermehl), Eier

18,90 €

# Klassikgenüsse vom Rind

## Rheinischer Sauerbraten

mit Rosinen, Apfelmus oder Rotkohl  
und Kartoffelknödel  
Eier, Milch, Rosinen, Weizen und Wein  
18,80 €

## Rumpsteaks

wahlweise mit: (roh 220g)

Pfeffersauce oder

Kräuterbutter oder 21,90 €

mit frischen Röstzwiebeln 22,90 €

jeweils dazu Ofenkartoffeln & Quark, Salatteller  
Milch ( Butter), Dinkelmehl

## Fisch

### Rotbarschfilet

in Gewürzbutter gebraten  
mit Blattspinat- Sahnenudeln oder  
mit Rieslingsoße, Salatteller  
und Salzkartoffelchen  
Milch (Butter & Sahne), Weizen  
16,60 €

## Schnitzel ....

klassisch ...

### Schweineschnitzel mit Zitrone

Eier, Milch, Weizen (Semmelbrösel)

S 8,90 € M 11,10 € L 15,50 €

### Rahmschnitzel mit Champignons

Eier, Milch( Sahne), Weizen (Semmelbrösel)

S 9,20 € M 11,20 € L 15,60 €

### Schweineschnitzel mit Pfeffersoße

Eier, Milch, Weizen (Semmelbrösel)

S 9,20 € M 11,20 € L 15,60 €

### Schnitzel mit Pfirsich und Käse überbacken

Eier, Milch( Käse), Weizen (Semmelbrösel)

S 10,70 € M 12,90 € L 19,70 €

### Schweizer Schweineschnitzel

mit Tomaten und Käse überbacken

Eier, Milch( Käse), Weizen (Semmelbrösel)

S 10,70 € M 12,90 € L 19,70 €

### Schnitzel mit Paprikasoße

Eier, Milch( Sahne), Weizen (Semmelbrösel)

S 9,20 € M 11,20 € L 15,60 €

S ca. 130 g

M ca. 260 g

L ca. 390 g

Zu den Schnitzelvariationen reichen  
wir Ihnen:

eine Beilage Pommes Frites

oder einen bunten Salatteller

eine weitere Beilage 3,30 €

# Dessert

## Panna Cotta

mit Früchten...

Milch ( Sahne)

4,20 €

## 3 Apfelküchlein

im Pfannkuchenteig gebackenen

## mit Vanilleeis

Eier Weizen, Milch ( Sahne)

6,30 €

## Crêpes

mit Johannisbeergütze

an Vanilleeis im Haselnußmantel

Eier, Milch, Dinkelmehl, Nüsse

6,30 €



Wir wünschen guten Appetit.

**Eis** aus eigener Herstellung !

Fragen Sie nach unserer

Eiskarte ....

## Flammkuchen

belegt mit:

- **Lauch, Speck & Zwiebeln**  
Weizen, Milch ( saure Sahne)  
\* im Schinken Natriumnitrit  
10,00 €
- **Tomaten & Mozzarella**  
geräuchertem Schinken und frischem Rucola  
Weizen, Milch,  
\* im Schinken Natriumnitrit Vegetarisch  
möglich  
( saure Sahne)  
10,50 €
- **geräuchertes Lachsfilet  
& Spinat**  
Weizen, Milch ( saure Sahne)  
14,80 €
- **Thunfisch, mit  
roten Zwiebeln und Knoblauch**  
Weizen, Milch ( saure Sahne)  
10,50 €
- **Gorgonzola, Schinken  
& Spinat** mit Knoblauch abgeschmeckt  
Weizen, Milch ( saure Sahne)  
\* im Schinken Natriumnitrit  
10,50 €
- **Honig-Ziegenkäse,  
Speck & Birnen** Vegetarisch  
möglich  
Weizen, Milch ( saure Sahne)  
\* im Speck Natriumnitrit  
10,80 €

## Steaks:

### Schweinerückensteak

(roh 300g)

an Champignon-Sahnesoße mit buntem  
Salatteller, Ofenkartoffeln und Quark  
Milch

15,90 €

gegrilltes

### Schweinerückensteak

(roh 300 g) mit Knoblauch-Kräuterbutter,  
buntem Salatteller, Ofenkartoffeln und Quark  
Milch

15,90 €

### Pfeffersahnesteak

vom Schweinerücken (roh 300g)

mit buntem Salatteller, Ofenkartoffeln und Quark  
Milch

15,90 €

**Haxen**  
auf Vorbestellung !

## Geflügel:

### Hähnchenbrustfilet im

### Knuspermantel

an Currysoße, Jasminreis und Möhrensalat  
mit gerösteten Mandeln

Milch, Eier, Weizen, Nüsse,

16,40 €