

Vorspeisen und Suppen

<i>Eine Maultasche geschmälzt als Versucherle mit Kartoffel- und Blattsalat</i>	8,50
<i>Tomaten-Mozzarella-Salat mit Balsamicoessig und Olivenöl dazu Weißbrot</i>	12,00
<i>Parma Schinken mit Rosmarin-Grissini und Melone</i>	14,00
<i>Gambas al ajillo mit Weißbrot</i>	15,00
<i>Weißlensburger Bio Schafskäse mit Honig und Thymian gratiniert, dazu Salatbouquet und Weißbrot</i>	16,00
<i>Carpaccio vom Rinderfilet mit Oliven-Trüffelmarinade gehobeltem Parmesan und Weißbrot</i>	16,00
<i>Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen</i>	6,00
<i>Spargelcremesuppe</i>	7,50

Unsere Menüempfehlungen

Menü I

Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen

Lachsfilet mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise, Spargel und Petersilienkartoffeln

Bayrische Creme mit Erdbeer-Rhabarbergrütze

43,00

Menü II

Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen

Ganze Scholle „Finkenwerder Art“ mit Streifen vom rohen Schinken und Shrimps gebraten, Petersilienkartoffeln und Salatteller

Bayrische Creme mit Erdbeer-Rhabarbergrütze

35,00

Menü III

Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen

Kalbsleber „Berliner Art“ mit Apfel- und Zwiebelscheiben, Bratkartoffeln und Salatteller

Bayrische Creme mit Erdbeer-Rhabarbergrütze

32,00

Menü IV

Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen

Rehbraten „Baden-Baden“ mit Preiselbeerbirne, Spätzle und Salatteller

Bayrische Creme mit Erdbeer-Rhabarbergrütze

35,00

Fischgerichte

<i>Knoblauchspaghetti mit Gambas und Basilikum</i>	18,00
<i>Ganze Scholle „Finkenwerder Art“ mit Streifen vom rohen Schinken und Shrimps gebraten, Petersilienkartoffeln und Salatteller</i>	24,00
<i>Lachsfilet an cremigen Nudeln mit Gemüsestreifen</i>	27,00

Hauptgerichte

<i>Lammkarree an Speckbohnen und Rosmarin-Kartoffelwürfel</i>	28,00
<i>Hirschroulade mit Rotkraut und Semmelknödel</i>	23,00
<i>Rehbraten „Baden-Baden“ mit Preiselbeerbirne, Spätzle und Salatteller</i>	24,00
<i>Kalbsleber „Berliner Art“ mit Apfel- und Zwiebelscheiben, Bratkartoffeln und Salatteller</i>	21,00
<i>Kalbsschnitzel „Wiener Art“ mit großem buntem Salatteller</i>	23,00
<i>Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und Salatteller</i>	16,00
<i>Cordon bleu vom Schweinerücken mit großem buntem Salatteller</i>	19,00
<i>Gebratenes Putensteak mit Kräuterbutter an einem Gemüsebouquet dazu Pommes dauphines</i>	19,00
<i>Großer Salatteller mit Putenbruststreifen oder Weißflensburger Schafskäse</i>	15,00

Regionale Spezialitäten

<i>Schweinebäckchensülze mit Zwiebeln, Essig, Öl und Bratkartoffeln</i>	14,00
<i>marinierter Tafelspitz mit Vinaigrette und Bratkartoffeln</i>	18,00
<i>Hohenloher Pfännle</i>	
<i>Schweinelenochen mit Champignons und Sauce Hollandaise überbacken dazu Schupfnudeln, Spätzle und Salatteller</i>	24,00
<i>Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Spätzle und Salatteller</i>	25,00
<i>Saure Nierle oder Saure Kutteln mit Bratkartoffeln</i>	14,00
<i>Maultaschen „Schwäbisch“ mit Zwiebeln, Sauerkraut und Schupfnudeln</i>	16,00
<i>Linsentopf mit Spätzle, Rauchfleisch und Saitenwürstle</i>	14,00

Vegetarisch

<i>Käsespätzle mit Röstzwiebeln und gemischtem Salatteller</i>	14,00
<i>Champignon-Erbsen-Ragout in Kokos-Chilisauce mit Reis und Salatteller (vegan möglich)</i>	15,00
<i>Grünkernküchle mit Sauce Hollandaise, Petersilienkartoffeln und Salatteller</i>	15,00
<i>Gemüseteller mit Kartoffeln (vegan möglich)</i>	16,00