

Kalte Vorspeisen:

Rote-Beete-Carpaccio:

7,90

Kleiner Salat:

4,20

Warme Vorspeisen:

Knoblauchbrot^{G,A} :

Mit selbstgemachter Knoblauchbutter

4,50

Garnelen im Kartoffelmantel:

8,50

Flammkuchen

Die Teigböden für unsere Flammkuchen kommen direkt aus dem Elsass, der Heimat des Flammkuchens.

Die Crème, die Gewürze und der Belag werden von uns frisch und individuell aufgetragen und die Flammkuchen werden dann im Steinofen knusprig gebacken.

- „Traditionell“ mit Speck³ und Zwiebeln : 9,80
- „Mediterran“ mit Tomaten, Champignons, Oliven ¹³, Zwiebeln: 9,80
- „Normandie“ mit Lauch und Lachs^D: 9,80
- „Toskana“ mit Tomaten, Pesto und Mozzarella: 9,80
- „Griechisch“ mit Schafskäse, Peperoni, Zwiebeln und Oliven ¹³:9,80
- „Süß“ mit Apfel, Zimt und Zucker: 9,80

•

Die Flammkuchen können mit „Käse überbacken“ bestellt werden:

Aufpreis je 0,90

Flammkuchen enthalten die Allergene: Lactose, Gluten

Currywurst - und zwar die Beste!!! ^{8,J}

| | |
|---------------------------------------------------------------|------|
| Currywurst „Mild“ mit Orientcurry. | 8,50 |
| Currywurst „Würzig“ mit Curry-Hausmischung. | 8,50 |
| Currywurst „Scharf“ mit Thaicurry. | 8,50 |
| Currywurst „Extrascharf“ mit Thaicurry und Habanero Chili. | 8,90 |

Die Currywurst wird mit Steakhouse-Pommes auf dem Teller serviert.

Die Soße ist hausgemacht und die Currymischungen kommen von der Gewürzmanufaktur
„Spirit of Spice“

Doppelte Portion mit 2 Bratwürsten plus 2,00 €.

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Ratatouille mit arabischem Butterreis: ^{A,J,G} | 10,80 |
| <i>Dieser französische Gemüseklassiker aus Zucchini, Aubergine, Paprika, Zwiebeln und Tomaten, bissfest, und lecker gewürzt, eignet sich auch solo als kleines Gericht mit Baguette(Vegan):</i> | |
| | 8,50 |
| Feta mit mediterranem Gemüse ^G | |
| <i>in Backpapier im Ofen gegart(ca. 30 min)</i> | |
| <i>Unser Feta kommt von der Insel Lesbos in Griechenland und besteht aus 85% Schafsmilch und 15% Ziegenmilch..</i> | |
| mit Baguette: ^A | 9,50 |
| mit arabischem Butterreis: ^{A,G} | 11,50 |
| Käsespätzle: | 10,80 |
| <i>mit unseren selbstgemachten Walnusspätzle, dazu ein kleiner Salat.</i> | |
| Kartoffelgulasch (Vegan): | 9,50 |
| <i>kräftiges Gulasch aus Kartoffeln und Paprika.</i> | |

Fisch^{D,14}

| | |
|---------------------------------------------------------|--------------|
| Forelle „Müllerin Art“: | 19,50 |
| <i>Spessartforelle mit Schwenkkartoffeln und Salat.</i> | |
| Kabeljaufilet auf Ratatouille, dazu Reis: | 18,00 |
| Dorade (ganzer Fisch) vom Grill: | 24,00 |

mit Grillgemüse und Gemüserais.

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Halbes Brathähnchen: | 9,80 |
| <i>Saftig und knusprig, mit Steakhouse-Pommes.</i> | |
| Schmorhuhn „Provencale“: | 16,50 |
| <i>Hähnchen mit Gemüse und Kartoffeln im Ofen gegart.</i> | |
| Backhendl mit Pommes: | 13,80 |
| <i>knusprig paniertes Hähnchensteak, dazu ein kleiner Salat.</i> | |
| Wildragout mit Walnussspätzle: | 22,80 |
| <i>Fleisch von Hirsch und Wildschwein. Walnüsse vom eigenen Baum. Dazu Rotkohl.</i> | |
| Kleiner Salat: | 4,20 |
| Großer Salatteller: | 9,50 |
| Backhendl-Salat^{A,C,G,J} : | 13,80 |
| <i>Knusprig paniertes, saftiges Hähnchensteak auf großem Salat.</i> | |
| Zu den Salaten oder als kleine Vorspeise passt hervorragend unser | |
| Knoblauchbrot^{G,A}, | 4,50 |

Steaks vom Rind

| | |
|-----------------------------------------------------------------|--------------|
| Rumpsteak mit selbstgemachter Kräuterbutter^G: | 24,50 |
| <i>Dazu Steakhouse-Pommes und kleiner Salat.</i> | |
| Rumpsteak mit Cognac-Rahm-Soße^G: | 26,50 |
| <i>Dazu Steakhouse-Pommes und kleiner Salat.</i> | |
| Rumpsteak mit Cognac-Rahm-Pfeffersoße^G: | 26,50 |
| <i>Dazu Steakhouse-Pommes und kleiner Salat.</i> | |

Schnitzel vom Schwein

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Schnitzel „Wiener Art“:^{A,C,J} | 14,00 |
| <i>mit Steakhouse-Pommes und Salat.</i> | |
| Schnitzel „Balkan“^{A,C,J}: | 16,50 |
| <i>mit pikanter Paprikasoße, Steakhouse-Pommes und Salat.</i> | |
| Schnitzel „Spessarträuber“^{A,C,G,J}: | 16,50 |
| <i>mit Schinken, Champignons, Rahm und Zwiebeln, Steakhouse-Pommes, Salat.</i> | |
| Schnitzel „Frankreich“^{A,C,G,J}: | 16,50 |
| <i>mit Cognac-Rahm oder Pfeffer Soße, Steakhouse-Pommes und Salat.</i> | |

(Kleine Portion Schnitzel je 2,-€ günstiger.)

Nachtisch und Süßes

Süßer Flammkuchen: 9,80
mit Apfel, Zimt und Zucker.

Affogato: 3,50
Kugel Vanilleeis mit Espresso übergossen.

Panna Cotta: 5,50
Vanillecreme mit Früchten.

Kugel Vanilleeis je: 1,50

Bürokratenseite

Nr. 1 mit Konservierungsstoff

Nr.2 mit Farbstoff

Nr.3 mit Antioxidationsmitteln

Nr.8 mit Phosphat

Nr.9 enthält Sulfite

Nr.10 chininhaltig

Nr.11 koffeinhaltig

Nr.13 geschwärzt

Nr.14 Gräten, das sind die Knochen des Fisches, welche nicht mitgegessen werden dürfen!

A Glutenhaltiges Getreide

C Eier

D Fisch

F Soja

G Milch und Milchprodukte

H Schalenfrüchte(Nüsse)

I Sellerie

J Senf

K Sesamsamen

