

Vorspeisen und Salate

Frische Brühe mit Schnittlauch Kräuterflädle und Gemüsestreifen	4,60
Bunter kleiner Salatteller der Saison	4,80
Ofenkartoffel mit Kräuter-Schmand und buntem Salat	11,50
Ofenkartoffel mit Kräuter-Schmand, einem Garnelenspieß und Salatbouquet	12,50
Reichenauer Salatteller an Joghurt-Dressing	7,80
wahlweise auch:	
mit Fischknusperli im Bierteig gebacken	13,50
mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet	14,00
mit Zanderfilet an Rucola-Pesto	16,80
mit Rumpsteak vom Angus Rind und Kräuterbutter	18,80
Schweizer Wurstsalat mit Käse, bunt garniert, dazu Brot 2,3	8,80

Fuer unsere kleinen Gaeste

Hausgemachte Spätzle mit Bratensauce	4,80
Pfannkuchenröllchen mit Nutella oder Apfelmus	5,80
Fischknusperli mit Pommes frites	7,50
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites	7,50

Frischer Kuerbis

Kürbissüppchen mit Knoblauch- Croûtons und jungem Lauch	4,60
Pfannkuchen mit zwei Garnelenspieße auf pikantem Chili- Mango- Kürbisragout	18,80
Tagliata vom Black Angus Beef (220g) auf Pfannkuchen mit pikantem Chili- Mango- Kürbisragout	21,50
Pfannkuchen mit Gemüse- Kürbis- Ratatouille, Parmesanspäne und jungem Lauch	13,50

(S.) als Seniorenportion erhältlich. Für Änderungen der Beilagen und Verpackungsmaterial berechnen wir € 0,50.
Alle Preise in Euro inkl. der gesetzlichen MwSt. Allergene und Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte unserer separaten Karte.

Hauptgerichte

Schnitzel vom Schweinerücken „Wiener Art“ (s.) mit Pommes frites und kleinem Salat	15,50
„Cordon Bleu“ vom Schweinerücken mit Pommes frites und gemischten Salat	16,50
Zartes Hähnchenbrustfilet an Burgunderjus auf Gemüse- Kürbis- Ratatouille und Petersilienkartoffeln	17,50
Medaillons vom Schweinefilet an Cognac- Pfefferjus, (s.) mit Marktgemüse und hausgemachte Spätzle	18,50
Rumpsteak vom Black Angus (220g) mit Kräuterbutter, Gemüse vom Markt und Kartoffelröstinchen	24,50
Zanderfilet und Garnelenspieß mit Kräutern in Butter gebraten auf Gemüse- Kürbis- Ratatouille und Petersilienkartoffeln	19,80

Eisbecher und Dessert

Gemischtes Eis / Gemischtes Eis mit Sahne	4,20 / 4,70
Kindereisbecher Kunterbunt mit Bärli	3,80
Eiskaffee 2 Kugeln Vanilleeis und Sahne	4,20
Affogato al Caffè Espresso mit Vanilleeis	3,80
Coupé Danmark Vanilleeis mit Schokosauce, Sahne, Mandelsplitter	6,50
„Eis & Heiß“ Vanilleeis mit warmen Kirschen, Mandelsplitter, Sahne	6,80
Schokotörtchen mit flüssigem Kern Vanilleeis und Sahne	7,30
Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce und Nusseis	7,80

(s.) als Seniorenportion erhältlich. Für Änderungen der Beilagen und Verpackungsmaterial berechnen wir € 0,50.
Alle Preise in Euro inkl. der gesetzlichen MwSt. Allergene und Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte unserer separaten Karte.

Pfannkuchen

Pfannkuchen mit frischem Gemüse vom Markt (s.) und Käse überbacken	11,50
Camembert-Pfannkuchen überbacken 1 mit Williams-Birne, Preiselbeeren und kleinem Salat	12,80
Pfannkuchen mit Tomate und Mozzarella überbacken, geschroteter Pfeffer und kleinem Salat	12,80
Pfannkuchen „Hawaii“ (s.) 2,4 mit Schinken, Ananas und Käse überbacken	10,80
Pfannkuchen mit warmen Kirschen, (s.) 2 Kugeln Vanilleeis, Puderzucker und Sahne	9,80
Jäger-Pfannkuchen mit Hackfleisch, (s.) Wurzelgemüse, Pilzen, Frühlingsgemüse und kleinem Salat	13,50
Käse-Schinken-Pfannkuchen (s.) 2,4 mit gekochtem und Schwarzwälder Schinken, Lauchzwiebeln und kleinem Salat	13,50
Zartes Hähnchenbrustfilet auf einem Pfannkuchen an Burgunderjus und Gemüse- Kürbis- Ratatouille	17,50
Medaillons vom Schweinefilet an Cognac- Pfefferjus, (s.) mit Marktgemüse auf einem Pfannkuchen	18,50
Rumpsteak vom Angus (220g) auf einem Pfannkuchen mit Gemüse vom Markt und Kräuterbutter	24,50
Zanderfilet und Garnelenspieß mit Kräutern und Butter gebraten auf Gemüse- Kürbis- Ratatouille mit einem Pfannkuchen	19,80

Zusatzstoffe

(1) mit Farbstoff	(7) gewachst
(2) mit Konservierungsstoff	(8) mit Phosphat
(3) mit Antioxidationsmittel	(9) mit Süßungsmittel
(4) mit Geschmacksverstärker	(10) mit einer Phenylalaninquelle
(5) geschwefelt	(11) mit einer Zuckerart und
(6) geschwärzt	Süßungsmittel

(S.) als Seniorenportion erhältlich. Für Änderungen der Beilagen und Verpackungsmaterial berechnen wir € 0,50.
Alle Preise in Euro inkl. der gesetzlichen MwSt. Allergene und Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte unserer separaten Karte.