



Speisekarte

Suppen

Französische Zwiebelsuppe –11,50€

mit Käse-Crouton

Alt Berliner Kartoffelsuppe – 11€

Wahlweise mit Wiener Würstchen +2€

Linsensuppe – 9,50€

Linsen | Karotten | Sellerie | Zwiebeln | Kartoffeln

Wahlweise mit Knacker +2€

Vorspeisen

Carpaccio vom Weiderind – 15€

mit frischen Champignons, Rucola, Parmesan und rote Zwiebel

Rote Beete Carpaccio –14€

mit Avocado – 15€

gratiniertem Ziegenkäse, Walnüssen, marinierten Feld-Salat und Honig

Bruschetta (4 Stück) – 11,90€

geröstetes Bauernbrot, Knoblauch, Tomaten, Rote Zwiebeln, frische Kräuter

Rucola, Balsamico und Parmesan

Salate

Caesar Salat –15€

Römersalat, Parmesan, Croutons, Ceasar-Dressing

Rucola Salat mit gratiniertem Ziegenkäse – 15,50€

getrocknete Tomaten, Sonnenblumenkerne, Honig

Steak Salat – 26€

Rinderfiletstreifen, Blattsalate, Kirschtomaten, Balsamico

Wurstsalat mit Bergkäse –14€

Jagdwurst | gepickelte Zwiebel | Senf Vinaigrette | Bauernbrot

Extras [Feta – 3€] [Tandoori Hähnchen – 6€] [Groß-Garnelen (Stück)3€]



Hauptgerichte

Wiener Schnitzel vom Kalb – 28,90€

Kartoffel- Gurkensalat, Preiselbeeren, Zitrone

Backendl vom jungen Landhuhn – 24,50€

Erdapfel-Vogerlsalat | Kürbiskernöl | Kürbiskerne

Badischer Zwiebelrostbraten – 34€

Kartoffelpüree | grüne Bohnen | Jus

Königsberger Klopse vom Kalb – 23,50€

Kartoffelpüree, Kapernsauce

Arg. Rumpsteak ca.200g – 29,50€

mit gebratene Minikartoffeln oder Krokette, Pfeffer-Sauce, grüne Bohne und beilagen Salat

Surf and Turf – 34,90€

Zartes Rinder-Filet gegrillt mit einer Garnele, Kartoffelgratin, Cognac-Jus, Brokkoli-Röschen und Knoblauch-chips

Rinderroulade – 24,90€

Rotkohl | Serviettenknödel

Berliner Boulette – 18,90€

Kartoffelpüree | Buttermöhren | Rahmsauce

Fisch

Matjesfilet „Hausfrauen Art“ – 17€

Hausfrauensauce | Bratkartoffeln

Gebratener Lachs – 28,90€

Brokkoli, Kartoffelgratin, Sauce Béarnaise

Zanderfilet – 26€

Schmorgurken | Salzkartoffeln

Forelle Müllerin Art – 29€

Zitronenbutter | Salzkartoffeln

Flammkuchen

Elsässer Flammkuchen – 16,50€

Schmand, Speck, Zwiebeln

Flammkuchen Ziegenkäse & Birne – 18,50€

Schmand, Birne, Ziegenkäse, Walnüsse, Honig

Flammkuchen Lachs – 19,50€

Schmand, geräucherter Lachs, Rucola, und Honig-Senf Sauce

Griechischer Flammkuchen – 16€

Schmand, Fetakäse, eingelegte Oliven, roten Zwiebeln, Knoblauch, Basilikum Pesto

Vegetarischer Flammkuchen – 16€

Schmand, Aubergine, Zucchini, Paprika, Feta



Pasta

Penne Arrabiata – 16€

Tomaten, Knoblauch, Chili, Basilikum, Parmesan

Tagliatelle mit Hähnchenbrust – 18,50€

Getrocknete Tomaten, Pinienkerne, Basilikum-Sahnesauce

Tagliatelle mit Garnelen – 22€

Kirschtomaten, Mozzarella, Tomaten-Sahnesauce

Tagliatelle mit Lachs – 23,50€

Babyspinat, Kirschtomaten, Hummersauce

Eiffel Burger

Chili-Cheese-Burger – 17€

Weiderind, Cheddar, Chili, Gurke, Pommes

BBQ-Burger – 18,50€

Weiderind, Bacon, Gorgonzola, BBQ-Sauce, Süßkartoffelpommes

Chicken Caesar Burger – 17,50€

Hähnchenbrust, Römersalat, Caesar-Dressing, Pommes

Ziegenkäse-Burger – 17,00€

Ziegenkäse, Dattel-Nuss-Chutney, Feldsalat, Süßkartoffelpommes

Vegetarisch/ vegan

Senf Eier – 16,90€

Kartoffelpüree | rote Beete

Käsespätzle – 17,60€

Bergkäse | Zwiebelschmelze | Beilagen Salat

Veganes Schnitzel – 18,80€

Tempeh | Erdäpfelsalat | grüne Bohnen

Brotzeit

Käsebrettl – 20€

Allgäuer Bergkäse | Tilsiter | Camembert | Ziegenkäse | Harzer Käse | Blauschimmelkäse
Birnen Chutney | Feigensenf | Waldhonig | Bauernbrot | Knäckebrot | Trauben | eingelegte
Walnüsse

Wurstbrettl – 22€

Schwarzwälder Schinken | Landjäger | Teewurst | Leberwurst | Kochschinken | Mettwurst
Gewürzgurke | Senfgurke | gepickelte Zwiebeln | grober Senf | Meerrettich | Bauernbrot
Laugenstange | Laugnbrezel

Beilagen [Pommes frites – 6€] [Süßkartoffel Pommes – 7€] [Bratkartoffeln – 6€]
[Kartoffelgratin – 7€] [Kartoffelgurken Salat – 6€]



Dessert

Cream Brûlée – 8,90€

ein Pudding aus frischen Vanille Schoten, Sahne, karamellisierten Zucker-Spiegel und Mandel-Crunch

Hausgemachter Apfelstrudel – 12,80€

mit Mandeln, Rosinen, Eis mit Vanillegeschmack und Schlagsahne

Kaiserschmarrn – 12,90€

mit Mandeln, Rosinen und Eis mit Vanillegeschmack

Gemischtes Eis – 8,50€

mit Vanille, Erdbeere und Schokoladen Geschmack mit/ohne Sahne

**Stück Kuchen?
Einfach das Personal ansprechen**

