

Vorspeisen

	€
Wintersalat an Himbeerdressing mit Crôutons	5,50
Salade d'hiver avec crôutons	
Winter salad with roasted bread dices	
Roastbeef (kalt) an Sauce Remoulade und Salatbouquet	12,90
Rosbif avec sauce Remoulade et petit bouquet de salade	
Roastbeef with Remoulade sauce garnished with salad	
Klassisches Carpaccio vom Rinderfilet	
mit Grana Padano Spänen & gerösteten Pinienkernen	13,90
Carpaccio de bœuf avec Grana Padano et pignons grillés	
Beef Carpaccio with Grana Padano cheese and roasted pines	

Suppen

Klare Rinderkraftbrühe mit Flädle und Gemüse	5,50
Consommé Celestine avec légumes	
Beef consommé with pancake stripes and vegetables	
Gutedelcrèmesuppe mit Crôutons	5,50
Crème de Gutedel (vin blanc) avec crôutons	
Creamy Gutedel (white wine) soup with roasted bread dices	

Fitnesssteller

Großer, knackiger Fitness - Salatteller mit	
Grand bouquet de salade avec ...	
Big salad platter with ...	
- Putenstreifen / Dinde en juliennes / Turkey stripes	12,90
- Garnelenspieße / brochette de crevettes / shrimps skewer	14,00
- Rindfleischstreifen und gehobelter Grana Padano	17,00
/ bœuf en juliennes et Grana Padano / beef stripes and Grana Padano cheese	

Bei Lebensmittelallergien und Unverträglichkeiten, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.
Fragen Sie unsere Angestellten nach der Speisekarte mit den aufgeführten Allergenen.

Pasta

	€
Spaghetti mit Cocktailtomaten, Spinat, Knoblauch und Crevetten	15,90
Spaghetti avec épinards, tomates cocktail, ail et crevettes	
Spaghetti with spinach, tomato, garlic and prawns	
– ohne Crevetten – sans gambas – without gambas	10,00
– als Vorspeise mit Crevetten – comme entrée avec gambas – as starter with gambas	11,50

Vegetarisch

Serviettenknödel mit Spinat und Pilzrahmgulasch	14,00
« Serviettenknödel » avec épinards et goulasch aux champignons	
“Serviettenknödel” with spinach and creamy mushroom sauce	

Fisch

Gebratener Zander an Rieslingsauce mit Brokkoli & Petersilienkartoffeln	23,00
Filet de sandre avec sauce Riesling, brocoli et pommes persillées	
Sautéed pikeperch with Riesling sauce, broccoli and parsley potatoes	

Klassiker

Cordon bleu (vom Schwein) mit Pommes frites und Beilagensalat	16,50
Cordon bleu (porc) avec pommes frites et petite salade	
Cordon bleu (pork) with french fries and small salad	
Schnitzel Wiener Art mit Pommes frites und Salat	13,50
Escalope à la Viennoise (porc), pommes frites et petite salade	
Vienna Schnitzel (porc) with French fries and small salad	
Rumpsteak an Pfeffersauce mit Pommes frites und Beilagensalat	26,00
Rumpsteak avec sauce poivre, pommes frites et petite salade	
Rumpsteak with pepper sauce, french fries and small salad	

Bei Lebensmittelallergien und Unverträglichkeiten, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.
Fragen Sie unsere Angestellten nach der Speisekarte mit den aufgeführten Allergenen.

Fleisch

€

Schweinemédallions in Calvadosrahm

dazu servieren wir hausgemachte Spätzle und Salat 21,00

Médallions de filet de porc avec sauce Calvados, Spätzle au beurre et petite salade

Medallions of pork with creamy Calvados sauce, Spätzle and small salad

Kalbsteak unter der Kräuterkruste an Salbeisauce

mit Kartoffelkroketten und Marktgemüse 26,80

Steak de veau avec sauce à la sauge, légumes du marché et pommes croquettes

Veal steak with sage sauce, croquettes and vegetables

Rinderfilet an Whiskeyrahmssauce, Marktgemüse & Pommes dauphines 29,00

Filet de bœuf avec sauce au whiskey avec légumes du marché et pommes dauphines

Beef filet with creamy whiskey sauce, fine vegetables and pommes dauphines

Hirschgulasch mit Spätzle, Preiselbeeren und Salat 21,00

Goulasch de cerf avec Spätzle au beurre, airelles rouges et petite salade

Venison stew with Spätzle, cranberries and salad

Rosa gebratene Entenbrust à l'orange mit Rotkraut und Kroketten 23,00

Magret de canard glacé à l'orange, chou rouge et pommes croquettes

Honey-glazed duck breast with orange sauce, red cabbage and croquettes

Zu unseren Gerichten servieren wir Ihnen gerne noch einen kleinen Salat für 3,20 €

Desserts

Linzertortenparfait mit heißen Zwetschgen & karamellisierten Walnüssen 6,50

Parfait de spéculoos avec cerises chaudes et crème chantilly

Almond biscuit parfait with hot cherries and whipped cream

Klein aber fein ... für unsere Naschkatzen 7,50

- a) Espresso, 1 Kugel Vanilleeis & Baileys
- b) Espresso, 1 Kugel Schokoladeneis & Eierlikör
- c) Espresso 1 Kugel Sorbet mit Vodka

Fluffiger Bratapfelschmarren mit Vanillesauce 6,50

(10-15 min Wartezeit, da der Schmarren frisch zubereitet wird)

Crêpes de l'empereur aux pommes avec sauce vanille

Sugared pancake with raisins and apples with vanilla sauce

Bei Lebensmittelallergien und Unverträglichkeiten, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.
Fragen Sie unsere Angestellten nach der Speisekarte mit den aufgeführten Allergenen.

Menü

Wintersalat an Himbeerdressing mit Crôutons

Salade d'hiver avec crôutons

Winter salad with roasted bread dices

und / oder

Gutedelcrèmesuppe mit Crôutons

Crème de Gutedel (vin blanc) avec raisins frits

Creamy Gutedel (white wine) soup with grapes-fritter



Duo von Rinder- und Schweinefilet an Rosmarinjus und Calvadosrahmsauce, Grilltomate und Speckbohnen und Pommes dauphines

Duo de filets de bœuf et porc avec sauce romarin et sauce calvados,
tomate gratinée et pommes dauphines

Beef and pork fillet with rosemary sauce and morel sauce, baked tomato and pommes dauphines



Linzertortenparfait mit heißen Zwetschgen & karamellisierten Walnüssen

Parfait de Linzertorte avec prunes chaudes et noix caramélisées

Linzertorten parfait with hot plums and caramelized walnuts

Als 3-Gang Menü (ohne Vorspeise) 39,00 Euro

Als 3-Gang Menü (ohne Suppe) 41,00 Euro

Als 4-Gang Menü 46,00 Euro

Bei Lebensmittelallergien und Unverträglichkeiten, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.
Fragen Sie unsere Angestellten nach der Speisekarte mit den aufgeführten Allergenen.