

Suppen und Vorspeisen / Soups and Starters

<i>Süßkartoffel-Limetten-Suppe (vegan)</i> <i>Yam-lime-soup (vegan)</i>	€ 4,80
<i>Kraftbrühe mit Crepestreifen und Gemüsejulienne</i> <i>Beef consomme with shredded pancake</i>	€ 6,00
<i>Salat vom Büffet</i> <i>Salad from the bar</i>	€ 5,00
<i>Blattsalate der Saison mit Granatapfelkernen,</i> <i>gerösteten Pinienkernen und Ziegenkäse</i> <i>Seasonal leaf salad with pomegranate seeds, roasted</i> <i>pine nuts and goat cheese</i>	€ 9,80

Hauptspeisen / Main dishes:

Vegan:

<i>Rote-Linsen-Frikadellen auf Ratatouille</i> <i>dazu ein Salat vom Büffet</i> <i>Fried dumplings made of red lentils on ratatouille vegetables,</i> <i>with a salad from the bar</i>	€ 13,80
---	---------

Vegetarisch/vegetarian:

<i>Brez'n-Serviettenknödel</i> <i>mit Pilzen der Saison a la crème,</i> <i>dazu ein Salat vom Büffet (vegetarisch)</i> <i>Pretzel-dumplings</i> <i>with creamy mushrooms of the season</i> <i>and a salad from the bar (vegetarian)</i>	€ 14,00
--	---------

<i>Schweinshaxe vom Grill mit Meerrettich,</i> <i>Bratkartoffeln, und einem Salat vom Büffet</i> <i>Knuckle of pork with horse-radish, roasted potatoes</i> <i>and a salad from the bar</i>	€ 17,00
--	---------

<i>Schweinefiletmedaillons in Pfefferrahmsauce</i> <i>oder mit Pilzen der Saison a la creme,</i> <i>dazu Pommes frites und ein Salat vom Büffet</i> <i>Loin of pork in a peppery cream sauce or</i> <i>with creamy mushrooms of the season,</i> <i>served with French fries and a salad from the bar</i>	€ 19,00
---	---------

<p><i>Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Pommes frites und einem Salat vom Büffet Breaded escalope of veal with French fries and a salad from the bar</i></p>	<p>€ 21,00</p>
<p><i>Bierbrauer-Gulasch vom Rind -in dunklem Bier gegart-, dazu Spätzle und ein Salat vom Büffet Brewer's beef goulash -cooked with our dark beer- served with Spätzle (German noodles) and a salad from the bar</i></p>	<p>€ 17,00</p>
<p><i>Rinderroulade "Hausfrauen Art" mit Gurke, Speck, Zwiebel gefüllt dazu Petersilienkartoffeln und Bohnen Roulades of beef, filled with ham, acid cucumber and onions, with parsley potatoes and beans</i></p>	<p>€ 18,50</p>
<p><i>Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter oder Zwiebeln, dazu Pommes frites und ein Salat vom Büffet Grilled rump steak with maitre d' hotel butter or fried onions served with French fries and a salad from the bar</i></p>	<p>€ 23,50</p>
<p><i>Saiblingsfilet auf der Haut gebraten auf Linsen-Kürbis-Gemüse, dazu kleine Kartoffeln Filet of char grilled on the skin on a ragout of lentils and pumpkin, served with potatoes</i></p>	<p>€ 18,50</p>
<p><u>Desserts:</u></p>	
<p><i>Apfelstrudel mit Vanilleeis und Vanillesauce Apple strudel with vanilla ice-cream and a vanilla sauce</i></p>	<p>€ 6,00</p>
<p><i>Süppchen von der Zwetschge mit hausgemachtem Karamellparfait Cold soup of plums with a homemade caramel parfait</i></p>	<p>€ 7,00</p>
<p><i>Ziegenkäse mit Akazienhonig gratiniert dazu schwarze Nüsse Goat cheese gratinated with acacia honey served with black walnuts</i></p>	<p>€ 8,90</p>