

SPEISE KARTE

Die Liste Nahrungsmittelallergene, die dem Gesetzgebung gemäß der EU-Richtlinie 1169/11 beschriftet - fragen bei Bedienung

KALTE VORSPEISEN

80g Hausgemachte Pastete, baguette (* 1,3) 75,-

SUPPEN

0,25l Rind-brühe mit Nudeln (* 1,3,9) 35,-

0,25l Knoblauchsuppe mit Käse, Schinken und geröstetem Brot (* 1,7) 45,-

0,25l Nach dem täglichen Angebot (mit Mittagsmenü 25,-) 35,-

WARME VORSPEISEN

100g Camembert vom dem Grill mit Preiselbeeren (* 7) 76,-

150g Hähnchen Ragout, 2 St. Toasts (* 1,7) 75,-

FISCH

280g Forelle vom Rost, Kräuterbutter, Zitrone 199,-

andere Fisch nach dem Angebot

halbe Portion rechnen wir 70% vom Wert (* Nahrungsmittelallergene)

SPEZIALITÄTEN

750g	Eisbein nach Argentinier Art gebacken Meerrettich, Senf, Gebäck	235,-
150g	Tatartbeefsteak aus Rumpsteak, (* 1,3,6,10) 6 St. Röstbrot mit Knoblauch	199,-
240g	GRILLTELLER SPECIAL Hähnchensteak, Schweineschnitzel, Rumpsteak (* 1,9)	168,-
200g	Rumpsteak vom Rost, Kräuterbutter (* 1,7,9)	220,-
200g	SPIEß ZWEI FARBEN - Hühnerfleisch und Schweinelende (* 1,9)	165,-
200g	Schweinelende mit Schinken und Käse gefüllt	178,-

SCHWEINFLEISCH

250g	Steak vom Schweinenacken	145,-
200g	Mariniertes Schweinefilet mit Roquefortsoße (* 1,7,9)	178,-
150g	Saftige panierte Schnitzelchen aus Schweinelende (* 1,3)	156,-
200g	Schweinesteak mit Grünen Pfeffer (* 1,9)	159,-
150g	Panierte Schweineschnitzel, Zitrone (* 1,3)	116,-

halbe Portion rechnen wir 70% vom Wert (* Nahrungsmittelallergene)

VOM HÄNCHENFLEISCH

200g	Hähnchensteak vom Rost (* 1,9)	136,-
150g	Geschnitten vom Hühnerfleisch (* 1,7,9) mit Champignons und Rahmsauce	149,-
150g	Panierte Hühnerschnitzel, Zitrone (* 1,3)	116,-

Gemischte Fleisch

200g	Mix Holiday - Hähnchenbrust, Schweinelenden, Pfefferoni, Champignons, Paprika, Maiskolben (* 1,6,7)	188,-
150g	Gemisch aus Fleisch und Gemüse, pikant (* 1,9,6) Rumpsteak, Schweinekeule, Hühnerfleisch	139,-
150g	„ WILDDIEB'S TASCHE „ (* 1,3,6,12) Kartoffelpuffertasche mit pikant Fleisch gefüllt	188,-

VEGETARISCHE GERICHTE

350g	Gebackenes Gemüse von grill mit Olivenöl mit Kräuter bestreut (Zucchini,Paprika,Maiskolben, Zwiebel, Champignons, Porree)	145,-
350g	Gebackenes Gemüse von grill mit Olivenöl und Roquefortkäse (50g) mit Kräuter bestreut (* 7) (Zucchini,Paprika,Maiskolben, Zwiebel, Champignons, Porree)	165,-
120g	Panierter Käse, Tatarsoße (* 1,3,7)	109,-
100g	Panierter Camembert, Tatarsoße (oder Preiselbeeren) (* 1,3,7)	119,-

halbe Portion rechnen wir 70% vom Wert (* Nahrungsmittelallergene)

SALATE

Kleine Salate

Jogurt Dressing für Salate (* 7) 20,-

150g	Krautsalat mit Meerrettich	45,-
150g	Gemischter Salat	55,-
150g	Schopauer Salat (mit Balkankäse) (* 7)	65,-

Große Salate

300g	Gemischter Salat mit Hühnerfleisch	130,-
300g	Griechischer Salat (* 7)	130,-
	Balkankäse, Oliven Kopfsalat, Paprika, Gurke, Tomaten, Zwiebel	

Beilagen

150g	Pommes frites	35,-
150g	Kartoffelkroketten	45,-
150g	Salzkartoffeln	35,-
150g	Bratkartoffeln	35,-
200g	Gebackenes Gemüse	75,-
3 St.	Hausgemachte Kartoffelpuffer(* 1,3,12)	45,-
150g	Gedünsteter Reis	30,-
150g	Kartoffelpüree mit Zwiebeln und Speck	45,-
2 St.	Toast (* 1)	15,-
1 St.	Röstbrot mit Knoblauch (* 1)	10,-

halbe Portion rechnen wir 70% vom Wert (* Nahrungsmittelallergene)

Soßen

Warme Pfeffersoße mit Sahne	35,-
Tatarsoße	20,-
Teufelsoße	20,-
Ketchup	15,-

Nachtisch

1 St. Palatschinke mit Nutella und Schlagsahne (* 1,3,7)	44,-
1 St. Palatschinke mit Eis und Himbeeren, Schlagsahne (* 1,3,7)	68,-
Apfelstrudel mit Nuss und Rosinen, Schlagsahne (* 1,8,7)	45,-

Eisbecher

Heisse Himbeeren	75,-
Gemischtes Eis mit Schlagsahne	55,-