Suppen

1. Hühnerbrühe (mit Wurzelgemüse und Hühnchenfleisch)	6,50
7. cremige Brokkoli Suppe (mit geröstetem Sesam und Frischkäse)	6,20
11. Rote Linsensuppe pikant püriert (Zitronengras und Ingwer)	5,90
dazu reichen wir Ihnen frisches Ciabattabrot	

Vorspeisen	
15. Aioli Creme mit Brot	4,90
16. Bruschetta mit gehackten Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch	6,90
23. gebratene Garnelen	16,90
in pikanter Knoblauch-Weißweinsauce und Ciabattabrot	
26. gebratene Kräuterchampignons aus der Pfanne	11,90
mit Schmand Dip und Ciabattabrot	
71. Räucherlachs mit zwei Kartoffelrösti	11,90
und Schmand Dip	

Fisch

22. auf der Haut gebratenes Lachsforellenfilet	19,90
auf Sahnedillsauce, Petersilienkartoffeln und Brokkoli	
25. gebratenes Rotbarschfilet	18,90
mit Buttermöhrchen und angemachten Tomaten-Paprikareis	

Salate

5. kleiner Salatteller	5,10
6. Salat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen	14,90
gebratenen Zwiebeln, Tomaten, Gurke und Mais	
8. Conny's Feinschmeckersalat, Salat mit gebratenen Champignons, knusprigem Würfelspeck und Parmesan	14,90
9. Holzfällersalat mit gebratenen Rindfleischstreifen	16,90
Zwiebeln, Tomate, Gurke und Krautsalat	
28. Salat mit gebratenen Garnelen	16,90
Gemischter Salat mit Tomaten und Gurke	
Alle Salate servieren wir mit unserem Hausdressing und Ciabattab	rot

Pasta

31. Bandnudeln in Käse -Sahnesauce mit Brokkoli	15,90
32. Spaghetti Bolognese (vom Rind)	15,90
38. Bandnudeln mit Räucherlachs in leichter Sahnesauce	16,90
93. Spaghetti mit gebratenen Garnelen	16,90
in Knoblauch-Weißweinsauce	

Portion Parmesan 2,-

Hauptgerichte

50. Schnitzel * Wiener Art	15,90
mit Pommes frites und Salatteller	
51. Hähnchenbrustfilet mit Kräuterbutter	18,90
Petersilienkartoffeln und mediterranem Gemüse	
52. Jägerschnitzel *	17,90
mit Pommes frites und Salatteller	
53. Rindergeschnetzeltes Sweet Chili mit mediterranem Gemüse und Reis	18,90
55. Hessisches Schmandschnitzel*	17,90
mit Bratkartoffeln und Salatteller	
56. Pfannengyros vom Kalb	18,50
mit frischen Zwiebeln, Zaziki, Pommes Frites und Krautsala	+
58. Rumpsteak mit Kräuterbutter	30,50
mit Bratkartoffeln und Salatteller	
59. Rumpsteak auf Pfefferrahmsauce	32, <i>50</i>
mit Brokkoli und Kartoffelrösti	
60. Pfefferschnitzel*	17,90
mit Pfefferrahmsauce, Bratkartoffeln und Salatteller	
61. Rinderroulade mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln	18,90

62. Hausmacher Sülze mit Bratkartoffeln	15,90
Zwiebeln, saure Gurke und Remoulade	
63. Bauernfrühstück mit drei Spiegeleiern	14,90
65. Schweinelendchen im Speckmantel*	19,90
mit Pfefferrahmsauce, Buttermöhrchen und Kartoffelrösti	
70. Paprikarahmschnitzel*	17,90
mit fruchtiger Paprikasauce, Pommes frites und Salatteller	
75. Halbe gebratene Ente (ohne Knochen)	20,90
auf Teriyaki Sauce, Apfelrotkohl und Kartoffelgnocchi	
77. Kartoffelgnocchi in Spinat-Sahnesauce	16,90
frische Champignons, Lauch, Tomaten, Zwiebel und Parmesan	N
78. Thai Curry vom Hähnchen (ohne Fleisch, vegan und glutenfrei) in pikanter Kokosmilchsauce mit mediterranem Gemüse und angemachten Tomaten-Paprikareis	17,90
Beilagen extra: Pommes frites, Bratkartoffeln, Reis, Rösti etc.	3,50
Saucen extra	3,90

Kinderkarte

80. Kartoffelrösti mit Apfelmus	6,90
95. Kinderschnitzel* mit Sauce, Pommes frites und Salatbeilage	11,90
98. Kinder Spaghetti Bolognese (vom Rind)	9,90
97. Kinder Wienerschnitzel* mit Pommes frites und Salatbeilag	ge 10,20
99. Chicken Nuggets mit Pommes frites	8,90
Dessert	
129. Schmandmousse	5,90
mit Apfelzimtkompott und gebrannten Mandeln	
131. warmes Schokoladenküchlein	6,90
mit Vanilleeis und Himbeersauce	
132. Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster	7,50
Verschiedene Sorten Eis pro Kugel	
Eiscreme Schokolade, Vanille, Erdbeere,	2,50
After Eight, Amarena Kirsch, Zuckerwatte	3,00
Portion Sahne 1,-	
Allergieauslösende Zutaten können in allen Gerichten vorhanden sein	<u>4</u>

Bitte fragen Sie das Fachpersonal