

Suppen

- | | |
|---|------|
| 1. kräftige Hühnerbrühe (mit Wurzelgemüse und Hähnchenfleisch) | 6,50 |
| 7. cremige Brokkoli Suppe (mit geröstetem Sesam und Frischkäse) | 6,20 |
| 11. Rote Linsensuppe pikant (mit Kokosmilch, 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 | |

Salate

4. Feldsalat mit Joghurtdressing 5,50
5. kleiner Salatteller 5,10
6. Salat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen 14,90
gebratenen Zwiebeln, Tomaten, Gurke und Mais
8. Conny's Feinschmeckersalat, 14,90
Salat mit gebratenen Champignons,
knusprigem Würfelspeck und Parmesan
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 Ciabattabrot

Fisch

22. auf der Haut gebratenes Lachsforellenfilet 19,90
auf Sahnedillsauce, Petersilienkartoffeln und Brokkoli
25. gebratenes Rotbarschfilet 18,90
auf Sauce Hollandaise, mit Buttermöhrrchen
und Basmatireis

Hauptgerichte

46. Kalbsmedaillons auf Rosmarinsauce	21,90
<i>Mit Princessböhnchen und Butterspätzle</i>	
50. Schnitzel * Wiener Art	15,90
<i>mit Pommes frites und Salatteller</i>	
51. Hähnchenbrustfilet mit Kräuterbutter	18,90
<i>Petersilienkartoffeln und mediterranem Gemüse</i>	
52. Jägerschnitzel *	17,90
<i>mit Pommes frites und Salatteller</i>	
55. Hessisches Schmandschnitzel*	17,90
<i>mit Bratkartoffeln und Salatteller</i>	
58. Rumpsteak mit Kräuterbutter	30,50
<i>mit Bratkartoffeln und Salatteller</i>	
59. Rumpsteak auf Pfefferrahmsauce	32,50
<i>mit Brokkoli und Kartoffelrösti</i>	
60. Pfefferschnitzel*	17,90
<i>mit Pfefferrahmsauce, Bratkartoffeln und Salatteller</i>	
61. Rinderroulade mit Apfelrotkohl und Butterspätzle	18,90
62. Hausmacher Sülze mit Bratkartoffeln	15,90
<i>Zwiebeln, saure Gurke und Remoulade</i>	
63. Bauernfrühstück mit drei Spiegeleiern	14,90

65. Schweinelendchen im Speckmantel*	21,90
<i>mit Pfefferrahmsauce, Buttermöhrrchen und Kartoffelrösti</i>	
70. Paprikarahmschnitzel*	17,90
<i>mit fruchtiger Paprikasauce, Pommes frites und Salatteller</i>	
75. Halbe gebratene Ente (ohne Knochen)	20,90
<i>auf Teriyaki Sauce, mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln</i>	
78. Thai Curry vom Hähnchen	17,90
<i>in pikanter Kokosmilchsauce mit mediterranem Gemüse</i>	
<i>und Basmatireis</i>	
Beilagen extra: Pommes frites, Bratkartoffeln, Reis, Rösti etc.	2,90
Saucen extra	3,50

Pasta

29. Cremige Käsespätzle	15,90
<i>mit gerösteten Zwiebeln und Salat</i>	
31. Bandnudeln in Käse -Sahnesauce mit Brokkoli	15,90
38. Bandnudeln mit Räucherlachs in leichter Sahnesauce	16,90
93. Bandnudeln mit gebratenen Garnelen	16,90
<i>in Knoblauch-Weißweinsauce</i>	

Portion Parmesan 2,

*Schweinefleisch

Kinderkarte

80. Kartoffelrösti mit Apfelmus	6,90
95. Kinderschnitzel* mit Sauce, Pommes frites und Salatbeilage	11,90
98. Kinder Bandnudeln mit Tomatensauce	7,90
97. Kinder Wienerschnitzel* mit Pommes frites und Salatbeilage	10,20
99. Chicken Nuggets mit Pommes frites	8,90

Dessert

80. Kartoffelrösti mit Apfelmus	6,90
129. Schmandmousse	5,90
mit Apfelzimtcompott und gebrannten Mandeln	
131. Vollmilch-Schokoladenmousse mit Schokoraspeln	5,90
132. Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster	7,50

Verschiedene Sorten Eis pro Kugel 2,50

Schokolade, Vanille, Erdbeere,

After Eight, Amarena Kirsch 3,00

Portion Sahne 1,-

Allergieauslösende Zutaten können in allen Gerichten vorhanden sein.

Bitte fragen Sie das Fachpersonal