Vorspeisen

Französische Zwiebelsuppe
mit Croûtons und Gruyèrekäse überbacken
8,90€

Würzige Maronensuppe
mit Baconchips
10,90€

Hausgebeizter Lachs
auf bunter Bete, Dijonsenf-Sößchen und Radieschen-Kresse
13,50€

Kleiner Tafelspitz
Rosa Roastbeef, kalt aufgeschnitten, dazu knusprige Reibekuchen und Meerrettich-Sößchen
14,90€

Hauptspeisen

Salat „Rustikal“
Frische Blattsalate mit einer leichten Honig-Senf-Vinaigrette,
dazu Bratkartoffeln, Grillgemüse, gegrillten Paprika und Knoblauch-Dip
13,90€

Hausgemachte Maronen-Semmelknödel
dazu würzige Glühweinsoße, ausgelassener Speck und Schmelz-Zwiebeln
18,90€

„Gefüllte“ nach Art des Hauses
Kartoffelklösse mit Entenleberpaté gefüllt und in Butterbrösel gewälzt,
dazu karamellisiertes Sauerkraut und ausgelassener Speck
16,90€

Cordon Bleu
gefüllt mit Saftschinken und Gruyèrekäse, dazu Pommes, Preiselbeeren und
Gurkensalat in Kräuter-Vinaigrette
19,50€

Geschmorte Irische Rinderbäckchen
dazu hausgemachte Krokettenbällchen und Rotkraut
27,90€

Schnitzel „Wiener Art“
Schweineschnitzel in Butterbrösel gebraten, dazu Pommes und Beilagensalat
15,50€

Rahmschnitzel
Schweineschnitzel in Butterbrösel gebraten mit hausgemachter Pilzrahmsoße,
dazu Pommes und Beilagensalat
18,90€

Roastbeef „Frank Rosin“
medium gebratene Roastbeefstreifen, kalt aufgeschnitten, auf Bratkartoffeln
mit Röstzwiebeln und ausgelassenem Speck und lauwarmer Vinaigrette aus Karotte, Lauch,
getrockneter Tomate dazu Spiegelei, geröstete Pinienkerne und frische Kräuter
19,90 €

Argentinisches Roastbeef (ca 300 gr) nach Rostbraten-Art
auf dunkler Soße, mit knusprigen Röstzwiebeln, Pommes und Beilagensalat
28,90€
Alternativ mit hausgemachter Kräuter- und Chilibutter, Pommes Frites und Beilagensalat
oder mit Pfefferrahmsoße, Pommes Frites und Beilagensalat

Pasta & Co

Penne mit Steakstreifen
in Cognac-Pfefferrahmsoße
19,90 €

Tagliatelle mit gebratenen Garnelen
mit Fenchel und Orange, pikant-aromatisch
24,90€
ohne Garnelen
15,90€

Bitte fragen sie auch nach vegetarischen Alternativen unserer Gerichte

Nachspeisen

Weihnachtliche Tiramisu
mit Glühwein (alkoholfrei), Orange, Zimt und Spekulatius-Crunch
9,90€

Lavakuchen
kleiner Schokokuchen mit flüssigem Kern, dazu Vanille-Eis
8,70€

Kleiner Käseteller
mit Feigensenf und Weintrauben
12,00€

Unsere Eis-Sorten
Vanille, Walnuss, Schoko, Erdbeer
1,50€/Kugel

Für unsere kleinen Gäste

Wiener Würstchen vom Kalb
zwei Stück, wahlweise mit Ketchup oder Senf und Brot
7,50€

Kleine Penne Bollo
mit hausgemachter Bolognese Soße und Reibekäse
8,50€

Currywurst
mit hausgemachter Curry Soße und Pommes
9,50€