



Suppen

<i>Tomatensuppe mit Sahnehaube</i>	3,50 €
<i>Klare Hühnersuppe mit Einlage</i>	3,50 €
<i>Klare Ochsenchwanzsuppe</i>	3,70 €
<i>Broccoli-Cremesuppe</i>	3,50 €
<i>Zwiebelsuppe mit Käse-Croutons</i>	4,00 €



Eierspeisen

<i>Bauernomelette nach Art des Hauses mit Kopfsalat und Rahm</i>	9,00 €
<i>Rührei mit frischen Wiesenchampignons und geröstetem Brot</i>	7,50 €

Für die Kleinen bis 14 Jahre

<i>Pumuckl Currybockwürstchen mit Pommes frites und Salat</i>	6,00 €
<i>Asterix kleines paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und Salat</i>	6,50 €



Gerichte vom Rind

Rumpsteak <i>mit Kräuterbutter, Pommes frites und Salatteller</i>	20,50 €
Rumpsteak <i>mit frischen Champignons, Sauce Bernaise, Pommes frites und Salatteller</i>	22,50 €
Rumpsteak <i>mit frischen Champignons und Käse überbacken, Pommes frites und Salatteller</i>	23,50 €
Pfeffer- Rumpsteak <i>in Madagaskarpfeffersauce, Pommes frites und Salatteller</i>	22,50 €
Rumpsteak <i>mit Meerrettich, Pommes frites und Salatteller</i>	20,50 €
Rumpsteak <i>mit Grilltomate, Sauce Bernaise, Pommes frites und Salatteller</i>	21,00 €
Rumpsteak <i>mit Zwiebeln, Pommes frites und Salatteller</i>	22,00 €
Hüftsteak vom Angus-Rind <i>mit Grilltomate, Kräuterbutter, Pommes frites und Salatteller</i>	19,50 €
Hüftsteak vom Angus-Rind <i>mit Tomaten u. Schinken belegt und mit Camembert überbacken, dazu Pommes frites und Salatteller</i>	22,50 €

Unsere Black Ranch Steaks aus Argentinien werden medium gebraten





Gerichte vom Schwein

<i>Schweineschnitzel „Jäger Art“</i>	<i>12,80 €</i>
<i>mit frischen Rahm-Champignonsauce, Pommes frites und Salat</i>	
<i>Schweineschnitzel „Zigeuner Art“</i>	<i>12,80 €</i>
<i>mit Pommes frites und Salat</i>	
<i>Schnitzel „Hawaii“</i>	<i>13,20 €</i>
<i>mit Ananas und Käse überbacken, Pommes frites und Salat</i>	
<i>„Schlemmerschnitzel“ Schweinerückenschnitzel</i>	<i>13,20 €</i>
<i>mit Sauce Hollandaise und Käse überbacken, Pommes frites und Salat</i>	
<i>2 Schweinerückensteaks</i>	<i>13,80 €</i>
<i>mit frischen Champignons, Sauce Hollandaise, Pommes frites und Salat</i>	
<i>Mariniertes Schweinerückensteak</i>	<i>12,50 €</i>
<i>mit Kräuterbutter, Pommes frites und Salat</i>	
<i>Schweinemedailles</i>	<i>18,50 €</i>
<i>mit Früchten, Sauce Hollandaise, Pommes frites und Salat</i>	
<i>Jungschweinelende</i>	<i>19,50 €</i>
<i>mit Pfeffersauce, Pommes frites und Salat</i>	

Diese Gerichte machen wir auch gerne als Seniorenteller





Spezialitäten aus der Pfanne

<i>„Prinzess-Topf“ 3 Schweinemedallions auf Berner Röstis mit Gemüse, Spargel und Sauce Bernaise, serviert im Steinschüsselchen</i>	<i>19,90 €</i>
<i>„Mühlentopf“ 3 Sorten Fleisch auf Röstkartoffeln mit Gemüse und Sauce Bernaise, serviert im Steinschüsselchen</i>	<i>19,90 €</i>
<i>„Räubertopf“ geschneitztes Fleisch vom Rind und Schwein in einer Paprikarahmsauce mit Pommes frites und Salat</i>	<i>18,80 €</i>
<i>saftiges Putenbruststeak mit frischen Champignons, Sauce Bernaise, Pommes frites und Salat</i>	<i>13,80 €</i>
<i>„Pute Melba“ zarte Putenbrust mit Pfirsich, Sauce Bernaise, Pommes frites und Salat</i>	<i>13,00 €</i>
<i>„Grillteller“ mit Steaks vom Rind und Schwein, Grilltomate, Kräuterbutter, Pommes frites und Salat</i>	<i>18,50 €</i>
<i>Zwei Schweinerückensteaks mit Ragout Fin und Käse überbacken, dazu Pommes frites und Salat</i>	<i>17,00 €</i>

Salate

<i>Salatteller klein</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Salatteller „Nizza“ mit Thunfisch und Salaten der Saison</i>	<i>9,50 €</i>
<i>Salatteller „Cannes“ mit französischem Schafskäse u. Salaten der Saison</i>	<i>10,50 €</i>
<i>„Chefsalat“ Blattsalate, Tomaten, Gurken, Krautsalat, Schinken u. Käse</i>	<i>9,50 €</i>
<i>Salatteller Salate der Saison mit gebr. Putenbruststreifen</i>	<i>11,50 €</i>
<i>„Salatbowle Asia“ Blattsalate, Früchte, Mangosprossen, gebratene Streifen Putenbrust</i>	<i>10,00 €</i>



Für den kleinen Appetit

<i>Schnitzel mit Brot und Butter</i>	<i>8,50 €</i>
<i>Bockwurst¹⁾ mit Brot oder Pommes frites</i>	<i>6,00 €</i>
<i>„Strammer Max“ 3 Spiegeleier auf gekochtem o. rohem Schinken</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Gebackener Camembert mit Früchten, Preiselbeeren, Vollkornbrot und Butter</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Toast Hawaii gekochter Schinken und Ananas auf Toast, überbacken mit Käse</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Wurstsalat „Schweizer Art“ mit Käse und Kräutern, dazu Vollkornbrot und Butter</i>	<i>9,00 €</i>
<i>„Braumeister Toast“ Schweinerückensteak mit Senfzwiebeln auf Toast mit Salatgarnitur</i>	<i>11,50 €</i>
<i>Gebratene Champignons mit Lauchstreifen, Sauce Bernaise und Käse überbacken, Toast</i>	<i>8,50 €</i>
<i>„Damen-Toast“ paniertes Schweineschnitzel mit Champignonsauce, mit Salat umlegt</i>	<i>9,50 €</i>
<i>„Herren-Toast“ Angus Rindersteak mit frischen Champignons, Sauce Bernaise, mit Salat umlegt</i>	<i>13,50 €</i>
<i>„Fitness-Toast“ Putenbruststeak mit Spargel auf Toast mit Sauce Hollandaise, mit Salat umlegt</i>	<i>11,50 €</i>
<i>Portion Pommes frites</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Mayonaise, Ketchup</i>	<i>0,50 €</i>
<i>Jägersauce, Zigeunersauce</i>	<i>2,00 €</i>

*Für die Umbestellung der angegebenen Beilagen auf
Bratkartoffel berechnen wir 1,50 €*

1) mit Phosphat



Desserts

<i>Gemischtes Eis</i>	3,50 €
<i>Gemischtes Eis mit Sahne</i>	4,00 €
<i>„Heiße Liebe“ Vanilleeis mit heißer Himbeersauce und Sahne</i>	5,00 €
<i>„Pfirsich Melba“ Vanilleeis mit Pfirsich und Himbeersauce und Sahne</i>	5,00 €
<i>„Damenschale“ Vanilleeis mit Früchten, Eierlikör und Sahne</i>	6,00 €
<i>„Herrenschale“ Vanilleeis mit Früchten, Baily's-Likör und Sahne</i>	6,00 €
<i>„Kindereis“</i>	2,00 €
<i>„Cappuccino-Eis“ mit Cappuccino-Likör und Sahne</i>	5,50 €
<i>Vanilleeis mit Amarenakirschen und Sahne</i>	6,00 €
<i>„Birne Helene“ auf Vanilleeis mit Schokosoße und Sahne</i>	5,00 €
<i>Drei gebackene Apfelringe mit Zimtzucker, Vanilleeis und Sahne</i>	6,00 €
<i>„Bananensplitt“ Vanilleeis mit Banane und Sahne</i>	5,00 €
<i>„Stück Apfelstrudel“ mit Vanilleeis und Sahne</i>	6,00 €





Weine

<i>Affentaler Badischer Wein, Riesling, lieblich 0,2 l</i>	<i>3,70 €</i>
<i>Affentaler Badischer Wein, Riesling, trocken, 0,2 l</i>	<i>3,70 €</i>
<i>Oberbergener Baßgeige, Grauer Burgunder Fl 0,25 l</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Spätburgunder Weißherbst, Buddel 0,25 l</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Spätburgunder Rotwein, Buddel 0,25 l</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Dornfelder Rotwein, Pfalz, trocken, Fl 0,25 l</i>	<i>4,90 €</i>