

Vorspeisen

Markklösschen mit Wurzelgemüse
in Rinderbouillon

3,80 €

Hüttenberger Handkäse mit Musik, Brot und Butter

aafach 2,50 €

zwaafach 4,50 €

Handkäsesalat mit Äpfeln, Frühlingszwiebeln
und rosa Pfeffer, dazu Brot und Butter

aafach 3,80 €

zwaafach 6,80 €

Norwegischer Rauchlachs
mit Senf-Dillsoße und Kartoffelpuffer

9,50 €

Champignonköpfe gefüllt mit Spinat
und Knoblauch, mit Käse überbacken
an Salatbouquet

6,10 €

Variation „Deutsches Haus“

mit Tafelspitzsülze⁽²⁾, Handkäse, gefülltem
Champignonkopf, norwegischem Rauchlachs
und Salatbouquet

6,90 €

Für zwei Personen

12,50 €

2) mit Nitritpökelsalz

Unsere beliebten Salatvariationen

*in Traubenkerndressing
mit gerösteten Sonnenblumenkernen*

Beilagensalat

2,70 €

Vorspeisensalat

3,70 €

Großer, bunter Salatteller

6,90 €

wahlweise mit:

gebratener Hühnchenbrust unter der Sesamkruste

9,90 €

gebratenem Schafskäse

12,90 €

norwegischem Rauchlachs

12,90 €

*gebratenen Rotbarbenfilets
mit Knoblauch-Basilikumpesto*

13,90 €

*Rumpsteak mit gedünsteten Zwiebeln
oder Kräuterbutter*

17,90 €

„Frankfurter Grüne Soße“

7-Kräuter Cremesüppchen
mit Croutons
3,90 €

„Frankfurter Grüne Soße“ mit:

4 halben gekochten Eiern
und Salzkartoffeln
7,50 €

hausgemachter Tafelspitzsülze²⁾
und Bratkartoffeln
8,90 €

gekochtem Tafelspitz vom Rind
und Salzkartoffeln
*14,50 €

„Frankfurter Schnitzel“
Paniertes Schweineschnitzel mit „Grüner Soße“
und Salzkartoffeln
*11,50 €

!!!Ein besonderer Abschluß!!!
Kräutergeist „vo de Grie Soß“
2cl 4,50 €

Unsere hausgemachte „Frankfurter Grüne Soße“
zum Mitnehmen im 250 gr. Schälchen für 3,00 €.

Fischgerichte

Norwegischer Rauchlachs mit Senf-Dillsoße
und Kartoffelpuffer

13,50 €

Gebratene Rotbarbenfilets mit Knoblauch,
provenzalischen Kräutern und gedünsteten
Tomatenspalten auf bunten Nudeln

* 13,90 €

Zanderfilet unter der Sonnenblumenkernhaube mit
Rieslingsoße auf Blattspinat und Salzkartoffeln

* 14,50 €

Vegetarische Speisen

Bunte Bandnudeln „Caprese“
auf Basilikumsoße, mit Tomaten und Mozzarella
überbacken

8,50 €

Champignonköpfe gefüllt mit Spinat
und Knoblauch, mit Käse überbacken
an Salatbouquet

9,90 €

Gebratener Schafskäse mit Zwiebeln, Knoblauch
und Oregano
auf Paprika-Zucchini Gemüse

12,90 €

Hauptgerichte vom Schwein

Schnitzel „Wiener Art“
mit Pommes Frites
* 9,90 €

mit Champignonrahmsoße
* 11,50 €

mit feuriger Paprika-Zwiebelsoße
* 11,50 €

Schnitzel „Deutsches Haus“
mit Tomaten, Speck^(2,3)-Zwiebelschmelze und Reibekäse
überbacken, dazu Bratkartoffeln
* 11,50 €

Braumeisterschnitzel mit Gerstenpanade,
Dunkelbiersoße und Bratkartoffeln
* 10,90 €

Cordon bleu^(2,3,7) vom Schweinerücken
mit Bratkartoffeln
12,50 €

Zu allen Schnitzelgerichten servieren wir Ihnen
einen Beilagensalat

2) mit Nitritpökelsalz; 3) mit Antioxidationsmittel; 7) mit Phosphat

Hauptgerichte vom Huhn und Rind

Hähnchenbrust „Caprese“
auf Basilikumsoße, überbacken mit Tomate
und Mozzarella, auf bunten Nudeln

11,90 €

Tafelspitzsülze⁽²⁾, hausgepökelt,
mit Wurzelgemüse, Zwiebeln in Essig und Öl,
dazu Bratkartoffeln

8,90 €

Tafelspitz vom Rind mit Meerrettichsoße
und Salzkartoffeln

* 14,50 €

Rumpsteak mit Zwiebeln oder Kräuterbutter,
dazu Bratkartoffeln und Salat

17,90 €

Alle mit einem * versehenen Gerichte sind auf Wunsch
auch als kleinere Portion mit einem Preisnachlass von
2,50 € möglich.

Wenn Sie Fragen zu Nahrungsmittelallergenen haben,
lassen Sie sich unser Allergene-Heft geben.

2) mit Natriumpökelsalz