

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 €.

„Spargel“, die Königin der Gemüse

Spargelcremesüppchen mit Sahnahaube

4,50 €

Kräuterpfannkuchen gefüllt mit Spargel und
überbacken mit Käse-Hollandaise

*11,50 €

Stangenspargel mit zerlassener Butter
oder Soße Hollandaise und Petersilienkartoffeln

13,90 €

Wahlweise mit :

Schwarzwälder- und gekochtem Schinken^(2,3,7)

* 15,90 €

gebratener Hühnchenbrust

16,90 €

Schnitzel „Wiener Art“

* 17,50 €

gebratenem Zanderfilet

* 19,90 €

Argentinischem Rumpsteak

23,90 €

Spargelmenü

Spargelcremesüppchen mit Sahnahaube

oder

knackige Blattsalate in Traubenkern dressing mit
karamelierten Sonnenblumenkernen

Stangenspargel mit zerlassener Butter oder Soße
Hollandaise, mit Petersilienkartoffeln
und Schnitzel „Wiener Art“

„Süße Verführung“
Mousse von dunkler Schokolade, Mangoeis und
Apfelküchlein

23,90 €

Unsere Weinempfehlung zum Spargel

Frühlingsbote Müller Thurgau, trocken
Oberbergener Baßgeige

In der Farbe ein helles Gelb mit grünlichem Schimmer.
Fruchtig, jugendliche, spritzige Art, Duft nach Citrus
und Maracuja, dezente Säure

Glas 0,2l 5,20 €

Flasche 0,75l 18,00 €

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

Etwas Süßes zum Schluss

Mousse au chocolat

4,70 €

„Süße Verführung“

Mousse au chocolat, Mangoeis
und Apfelküchlein

5,20 €

Unsere hausgemachten Eisspezialitäten mit folgenden Geschmacksrichtungen:

Eis des Monats
Ananas Kokos
Himbeere
Mango-Passionsfrucht
Vanille
Schokolade
Walnuss
Oreo Keks

Stellen Sie sich Ihren Eisbecher selbst zusammen:

Kugel 1,00 €

Schlagsahne 0,50 €

mit Topping nach Wahl 1,50 €

Eierlikör, Baileys,
heiße Schokoladensoße