

## Suppen

Tagessuppe	3,50 €
Apfel - Sellerie Cremesuppe	4,00 €
Zwiebelsuppe	4,00 €



## Vorspeisen

<b>geräuchertes Forellenfilet</b> (ForellenGut Rosengarten) auf Rote Bete Carpaccio und Meerrettichcreme	8,00 €
<b>Rindercarpaccio</b> mit Ruccola, Pinienkerne und gehobeltem Grana Pardano	8,50 €
<b>Weinbergschnecken mit Kräuterbutter</b>	
Kleine Portion                      6 Stück	5,00 €
Große Portion                        12 Stück	9,50 €
<b>Froschschenkel</b> provenzalischer Art	10,50 €



## Toasts

<b>Toast Hawaii</b> Ein Toast mit Schinken & Ananas mit Käse überbacken, dazu Salat	8,00 €
<b>Pigbacktoast</b> Ein Toast mit Schweinerückensteak, Schinken, Kräuterbutter und Käse überbacken, dazu Salat	9,00 €

Alle Preise beinhalten den Service sowie die gesetzlich vorgeschriebene MwSt.  
Es steht Ihnen eine Karte mit der Übersicht über die Zusatzstoffe sowie die auszeichnungspflichtigen Allergene zur Verfügung. Bitte erfragen Sie diese beim Servicepersonal.

## Salate

**Gemischter Beilagensalat** 3,00 €  
Blattsalat in Joghurtdressing mit Rohkostsalaten



groß klein

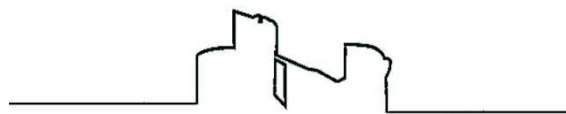
**Montclair** 9,00 € 6,00 €  
Blattsalat in Joghurtdressing mit Schinken- und Käsestreifen,  
Thunfisch, Tomaten, Oliven und Ei

**Jodokus** 9,00 € 6,00 €  
Blattsalat in Joghurtdressing mit Tomaten und Gurken  
dazu gebratene Hähnchenbruststreifen

**Warmer Ziegenkäse** 10,00 € 7,00 €  
auf hausgebackenem Brot  
mit Blattsalat in Himbeer-Vinaigrette

**Scampi** 10,50 € 7,50 €  
Blattsalate in Himbeer-Vinaigrette mit Tomaten und Gurken  
dazu in Knoblauch gebratene Scampis

**Auf Wunsch servieren wir Ihnen alle Salate  
auch gerne mit Balsamico – Essig oder Vinaigrette**



## Vegetarisch

**Hausgemachte Bandnudeln** 10,00 €  
mit geschmortem Rucola, Pinienkernen und Kirschtomaten

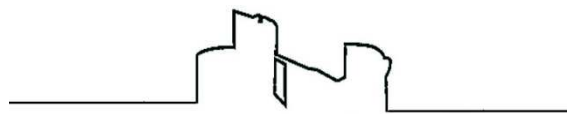
Bitte erfragen Sie das zusätzliche  
vegetarische Gericht bei der Bedienung 10,00 €

Alle Preise beinhalten den Service sowie die gesetzlich vorgeschriebene MwSt.  
Es steht Ihnen eine Karte mit der Übersicht über die Zusatzstoffe sowie die auszeichnungspflichtigen Allergene  
zur Verfügung. Bitte erfragen Sie diese beim Servicepersonal.

## *Fisch*

**Lachsfilet** 16,00 €  
auf der Haut gebraten mit Gemüsereis und Tomatenbutter

**Rigatoni mit Scampis** 13,50 €  
geschwenkt in Olivenöl, mit Tomaten und Knoblauch



**Lyonerspieß** 12,00 €  
dazu lauwarmer Kartoffelsalat



## *Geflügel*

**Saltimbocca von der Hähnchenbrust** 14,00 €  
auf Tomatensauce mit Zucchini Gemüse & Spaghetti

### **Flieten:**

6 Stück	7,00 €
8 Stück	8,50 €
12 Stück	11,50 €
16 Stück	14,50 €

Unsere Flieten werden stets goldgelb und knusprig serviert.

Auf Wunsch erhalten Sie zu den Flieten:

Salsa	0,50 €
Pommes Frites	2,50 €
gemischten Salat	3,00 €

Alle Preise beinhalten den Service sowie die gesetzlich vorgeschriebene MwSt.  
Es steht Ihnen eine Karte mit der Übersicht über die Zusatzstoffe sowie die auszeichnungspflichtigen Allergene zur Verfügung. Bitte erfragen Sie diese beim Servicepersonal.

# Schnitzel vom Schwein



	+/- 150 gr.	+/- 200 gr.	+/-300 gr-
Wiener Art	7,50 €	9,50 €	13,00 €
mit Champignonrahmsauce	8,50 €	10,50 €	14,00 €
mit Pfefferrahmsauce	8,50 €	10,50 €	14,00 €
mit Zigeunersauce	8,50 €	10,50 €	14,00 €

## Schweinefilet im Speckmantel

	Damenteller (2 Medaillons)	Herrenteller (3 Medaillons)
mit Champignonrahmsauce	13,50 €	16,50 €
mit Pfefferrahmsauce	13,50 €	16,50 €
mit Knoblauch-Senfsauce	13,50 €	16,50 €

## Ritters Lanze

17,00 €

3 verschiedene Fleischsorten (Rind, Schwein & Hähnchen) am Spieß  
begleitet von Kräuterbutter, Knoblauch – und Salsa Dip

## Original Wiener Schnitzel

19,00 €

Paniertes Schnitzel vom Kalb

## Beilagen:

Zu allen Gerichten reichen wir Ihnen einen Beilagensalat oder Gemüse sowie eine weitere Beilage nach Wahl:

Bratkartoffeln, Pommes Frites,  
American Wedges, Rigatoni oder Reis

Wird kein Wunsch geäußert, servieren wir Ihnen einen Salat und Pommes Frites.

Alle Preise beinhalten den Service sowie die gesetzlich vorgeschriebene MwSt.  
Es steht Ihnen eine Karte mit der Übersicht über die Zusatzstoffe sowie die auszeichnungspflichtigen Allergene zur Verfügung. Bitte erfragen Sie diese beim Servicepersonal.

# Rumpsteak

+/- 220 gr

+/- 300 gr

**URUGUAY GRAIN – FED**

**-Hereford und Angus Rassen**

**- ca. 100 bis 150 Tage Getreidefütterung**

**- 24 bis 27 Monate alt vor Schlachtung**

Natur	20,00 €	23,00 €
mit Kräuterbutter	21,00 €	24,00 €
mit Zwiebeln & frischen Champignons	21,50 €	24,50 €
mit Pfefferrahmsauce	21,50 €	24,50 €
mit einer Knoblauch-Senfauce	21,50 €	24,50 €
á la Sascha (sichtbarer Fettrand +/- 350 gr) gewürzt mit Knoblauchpfeffer und groben Meersalz		24,50 €
Surf and Turf	25,00 €	29,00 €
mit in Knoblauch gebratenen Scampis		
Rib Eye Steak		24,00 €

## Fit for Fun

15,00 €

150gr. Rumpsteak mit Blattsalat, Tomaten und Gurken  
dekoriert mit Obst



### **bleu, englisch**

Das Steak hat eine dünne braune Kruste, ist innen aber noch roh.

### **medium**

Das Steak hat eine braune Kruste, ist innen rosa und im Kern noch roh und blutig.

### **rosa, à point, medium plus**

Das Steak hat eine braune Kruste und ist innen rosa.

### **durch, well done**

Das Steak ist innen ganz durchgebraten.

## Beilagen:

Zu allen Gerichten reichen wir Ihnen einen Beilagensalat oder Gemüse sowie eine weitere Beilage nach Wahl:

Bratkartoffeln, Pommes Frites  
American Wedges, Rigatoni oder Reis

Wird kein Wunsch geäußert, servieren wir Ihnen einen Salat und Pommes Frites.

Alle Preise beinhalten den Service sowie die gesetzlich vorgeschriebene MwSt.  
Es steht Ihnen eine Karte mit der Übersicht über die Zusatzstoffe sowie die auszeichnungspflichtigen Allergene zur Verfügung. Bitte erfragen Sie diese beim Servicepersonal.

## *Dessert*

<b>Heiße Liebe</b> Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	4,50 €
<b>Siggy´s Apfelringe</b> Gebackene Apfelringe mit Zimt-Zucker dazu eine Kugel Eis und Sahne	4,50 €
<b>Creme Caramel</b> an frischer Obstgarnitur	5,50 €

Unsere Eisauswahl entnehmen Sie bitte der Mövenpickkarte.