

Vorspeisen/Starters

Rindercarpaccio mit Pinienkernen, Parmesan ^D und Olivenöl, dazu Baguette ^M Beef carpaccio with pine nuts, parmesan cheese and olive oil, French bread	10,50 €
Bunter Salat ^H mit gebratenen Champignons und Baguette ^M Mixed salad with fried mushrooms and French bread	5,90 €
Gegrillte Melone mit Mozzarella ^D Blattsalat und Pinienkerne, dazu Baguette ^M Grilled melon with Mozzarella, green salad, pine nuts and French bread	8,50 €

Suppe/Soup

Paprikacremesuppe ^D mit gebratenem Garnelenschwanz Spring-leek-soup with smoked salmon stripes	5,50 €
Tomatencremesuppe mit Quark-Basilikumklößen ^{C,M} Cream of tomato soup with curd cheese-basil dumplings	5,50 €

Fischgericht/Fish

Gebratenes Doradenfilet auf Rahmspinat mit geschmolzenen Tomaten und Heidekartoffeln Fried Seabream fillet with creamed spinach and melted tomatoes, heath potatoes	17,50 €
Matjesfilets Hausfrauen Art Apfel, Gurke und Zwiebeln in würziger Rahmsoße ^{C,J,D} , dazu Bratkartoffeln Fillet of white herring with apples, gherkin and onions in a spicy cream sauce, fried potatoes	12,50 €

Fleischgerichte / Meat dishes

Schnitzel ^{C,M} mit Champignons in Schnittlauchrahm ^{D,M} , dazu Pommes frites und einen gemischten Salat ^H	12,90 €
Pork escalope with mushrooms in creamed sauce with chives, French fries and a mixed salad	
Schweinerückensteak Tiroler Art mit Bacon, Tomatenscheiben, Röstzwiebeln und Bratkartoffeln ² , dazu ein gemischter Salat ^H	15,90 €
Saddle of pork steak with bacon, tomatoes, roasted onions, fried potatoes and a salad	
Großer Salatteller ^H mit gebratener Hähnchenbrust	12,90 €
Big salad plate with fried chicken breast	
Geschmorte Heidschnuckenkeule Champignonsoße ^{I,H,M} , Spitzkohl ^D , Preiselbeeren ^M und Kartoffel-Buchweizenkroketten ^{M,C}	19,90 €
Braised leg from heath sheep, mushroom sauce, white cabbage, cranberries and potato-buckwheat-croquettes	
Rumpsteak mit Kräuterbutter ^{M,H,B,9} , Schmorzwiebeln ^D und Grilltomate	17,90 €
Rumpsteak with herbed butter, braised onions and a grilled tomato	
dazu Pommes frites	2,00 €
with French fries	
dazu Bratkartoffeln ²	3,50 €
with fried potatoes	
dazu ein Salatteller ^H	4,00 €
with a mixed salad	

Vegetarisch/vegetarian

Lauch-Quiche Leek-quiche	8,50 €
Flammkuchen Käse-Lauch ^{D,L,M} „Flammkuchen“ with cheese and leek	8,50 €
Waldpilzrisotto mit einem gemischten Salat ^H Mushroom risotto with a mixed salad	10,50 €

Tellergerichte /Served on a plate

Flammkuchen Elsässer Art ^{D,L,M,2,9} mit Zwiebeln, Rauchfleisch und Schinken ^{2,9} “Flammkuchen” Alsatian style with onions, smoked ham and bacon	8,50 €
Bauernfrühstück ^{C,2,9} Kartoffelomelette mit Speck, Zwiebeln und Gewürzgurke ^{H,J,3,4} Farmer’s breakfast potato omelette with bacon, onions and gherkin	8,50 €
Strammer Max ^{2,9} Gewürfelter Schinken und Spiegelei auf einer kleinen Scheibe Vollkornbrot ^{M,D} “Strammer Max” ham and fried egg served on dark bread	5,00 €
Penne ^M mit Spinat in Rahm und Parmesan ^D Penne noodles with creamed spinach and parmesan cheese	6,90 €
Zwei gebackene Camembert ^{M,C} mit Preiselbeeren, ^M Toast ^{M,D,9} und Butter Two baked camembert with cranberries, toast and butter	7,50 €
Currywurst ^{J,I,L,M,1,2,3,9,1} mit Pommes frites und Salatgarnitur ^H Grilled sausage with curry and ketchup, French fries and a salad garnish	7,50 €

Dessert

Schaperkrug Schleckerei

Vanilleeis^{D,9} mit Schlagsahne, Eierlikör und Borkenschokolade⁹ 5,30 €
Vanilla ice-cream with eggnog and whipped cream, decorated with chocolate

Karamellbecher

Vanilleeis^{D,9} mit hausgemachter Karamellsoße^D, Krokant^F und Sahne 5,30 €
Vanilla ice cream with homemade caramel sauce, whipped cream and brittle

Kirschen aus dem Fegefeuer

mit Vanilleeis^{D,9}, flambierten Kirschen^{M,9} und Schlagsahne 5,30 €
Vanilla ice-cream with cherry-flambé and whipped cream

Warmer Schokoladenkuchen^{M,F,C,D,9} mit hausgemachtem Mango-Chili-Sorbet 6,00 €
Warm chocolate cake with mango-chili sorbet

Zitronensorbet mit Wodka 3,50 €
Lemon sorbet with wodka

Unsere Mövenpick-Eissorten

Stellen Sie ihren Eisbecher selbst zusammen!
Create your own ice-cream coupe!

Vanille^{D,9}

Schokolade^{D,9,3}

Erdbeere^{D,9,3}

Walnuss^D

Espresso Krokant^{D,F,9}

Mango-Jogurt

Himbeer-Sahnemousse

Hausgemachtes Mango-Chili-Sorbet

1 Kugel 1,10 € Portion Sahne 0,60 €

Seit Dezember 2014 sind wir laut LMIV dazu verpflichtet, allergene Stoffe und Zusatzstoffe zu kennzeichnen.

Bitte sprechen Sie uns an, wenn Sie dazu noch Fragen haben!

Allergene:

A	Erdnuss
B	Fisch
C	Hühnerei
D	Laktose-Milch
E	Lupinen
F	Nuss
G	Schalentier,-Krustentier, Weichtier
H	Schwefeldioxid-Sulfit
I	Sellerie
J	Senf
K	Sesam
L	Soja
M	Weizen-Gluten

Zusatzstoffe:

1	mit Farbstoff
2	mit Konservierungsstoff oder konserviert
3	mit Antioxidationsmittel
4	mit Geschmacksverstärker
5	geschwefelt
6	geschwärzt
7	gewachst
8	mit Phosphat
9	mit Süßungsmittel