

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 € |
| Zweierlei vom Kürbis Suppe ^D und Kürbischutney ^H mit Schafskäse im Knuspermantel ^{M,C} Pumpkin soup and chutney with baked sheep's milk cheese | 6,90 € |

Suppe/Soup

| | |
|---|--------|
| Kürbiscremesuppe ^D Cream of pumpkin soup | 5,00 € |
| Süßkartoffel-Orangensuppe ^D mit gerösteten Pinienkernen Sweet potato-orange-soup with pine nuts | 5,00 € |
| Sellerie-Apfelcremesuppe ^{H,D} Celery-apple-soup | 5,00 € |

Fischgericht/Fish

| | |
|---|---------|
| Gebratenes Doradenfilet auf Rahmspinat mit geschmolzenen Tomaten und Heidekartoffeln Fried Seabream fillet with creamed spinach and melted tomatoes, heath potatoes | 17,50 € |
| Gebackenes Rotbarschfilet ^{+C,M} Remouladensoße ^{C,M} , Bratkartoffeln, Salatgarnitur ^{I,H} Baked redfish fillet, remoulade sauce, fried potatoes, salad garnish | 13,50 € |

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 Bratkartoffeln²,
dazu ein gemischter Salat^H 15,90 €
Saddle of pork steak with bacon, tomatoes, roasted onions, fried potatoes and a salad

Scheiben von der geschmorten Wildschweinkeule^{H,I}

Wildrahmsoße Birnenchutney, Petersilienwurzelpüree^D,
Rosenkohl^D und Kartoffelbällchen^{M,C}, , 17,90 €
Braised leg of wild boar, game sauce, pear chutney, mashed parsley roots,
Brussels sprouts and potato balls

Geschmorte Heidschnuckenkeule

Champignonsoße^{I,H,M}, Speckbohnen^D, Preiselbeeren^M und
Kartoffel-Buchweizenkroketten^C 19,90 €
Braised leg from heath sheep, mushroom sauce, beans with bacon, 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 Bratkartoffeln² 3,50 €
with fried potatoes

dazu ein Salatteller^H 4,00 €
with a mixed salad

Vegetarisch/vegetarian

| | |
|--|---------|
| Lauch-Quiche Leek-quiche | 8,50 € |
| Champignonrisotto 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 Scheibe Landbrot ^{M,D} “Strammer Max” ham and fried egg served on bread | 6,50 € |
| Penne ^M mit Spinat in Rahm und Parmesan ^D Penne noodles with creamed spinach and parmesan cheese | 7,50 € |
| Zwei gebackene Camembert ^{M,C} mit Preiselbeeren, ^M Toast ^{M,D,9} und Butter Two baked camembert with cranberries, toast and butter | 7,90 € |
| 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

Vanilla ice-cream with eggnog and whipped cream, decorated with chocolate

5,30 €

Karamellbecher

Vanilleeis^{D,9} mit hausgemachter Karamellsoße^D, Krokant^F und Sahne

Vanilla ice cream with homemade caramel sauce, whipped cream and brittle

5,30 €

Kirschen aus dem Fegefeuer

mit Vanilleeis^{D,9}, flambierten Kirschen^{M,9} und Schlagsahne

Vanilla ice-cream with cherry-flambé and whipped cream

5,30 €

Warmer Schokoladenkuchen^{M,F,C,D,9} mit hausgemachtem Mango-Chili-Sorbet

Warm chocolate cake with mango-chili sorbet

6,00 €

Zitronensorbet mit Wodka

Lemon sorbet with wodka

3,50 €

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 |