

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 €
Ravioli ^{M,C} mit Schafskäse-Spinatfüllung, Tomatensoße und Parmesan Ravioli filled with sheep's milk cheese and spinach, tomato sauce and Parmesan cheese	5,90 €

Suppe/Soup

Karotten Zitronengrassuppe ^D mit Geflügelspieß Carrot lemongras soup with a poultry stick	5,50 €
Lauchcremesuppe mit Tiefseeshrimps ^{D,M,J,C} Cream of leek soup with deep sea shrimps	5,50 €
Rinderbrühe mit Gemüseeinlage und Fleischklößen Beef broth with vegetable and meat balls	5,50 €

Fischgericht/Fish

Schollenfilet ^D in Eihülle gebraten auf Rahmspinat mit konfierten Cocktailtomaten und Heidekartoffeln Plaice fillet fried in eggs, with creamed spinach and melted tomatoes, heath potatoes	14,90 €
--	---------

Geflügel/Poultry

Gebratene Maishähnchenbrust auf Graupen-Gemüserisotto ^D Fried chicken breast with pearl barley vegetable risotto	12,90 €
---	---------

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 ^{D,2} , dazu ein gemischter Salat ^H	15,90 €
Saddle of pork steak with bacon, tomatoes, roasted onions, fried potatoes and a salad	
Tafelspitz Meerrettichsoße ^{D,M} Rote Bete-Apfelgemüse ^H , Heidekartoffeln	16,90 €
Prime boiled beef, beetroot vegetable with apples, heath potatoes	
Geschmorte Heidschnuckenkeule Champignonsoße ^{I,H,M} , Speckbohnen ^{D,2} , Preiselbeeren ^M und Kartoffel-Buchweizenkroketten ^C	19,90 €
Braised leg from heath sheep, mushroom sauce, beans with bacon, cranberries and potato-buckwheat-croquettes	
Rinderhüftsteak Herren Art Cognac-Pfeffersoße ^{D,H} , Champignons, Zwiebeln ^D , Pommes frites	18,90 €
Hip bone steak, cognac-pepper-sauce, mushrooms, onions, French fries potatoes	
Geschnetzeltes von der Rinderhüfte Stroganoff Art ^{D,H,J,I} Champignons, Gewürzgurke, Rote Bete in pikanter Soße, dazu Kroketten ^C	18,90 €
Sliced beef from hip bone Stroganoff style, mushrooms, gherkin and beetroot in a spicy sauce, croquettes	
Rumpsteak mit Kräuterbutter ^{M,H,B,9} , Schmorzwiebeln ^D und Grilltomate	19,90 €
Rumpsteak with herbed butter, braised onions and a grilled tomato	
dazu Pommes frites	2,00 €
with French fries	
dazu Bratkartoffeln ^{2,D}	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

