

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 €

Suppe/Soup

Kartoffel-Lauchcremesuppe ^{D,2} mit Shrimps Potato-leek-soup with shrimps	5,00 €
Steinpilzcremesuppe ^D mit Schinken ² Cream of boletus soup with ham	5,50 €

Fischgericht/Fish

Forelle Müllerin ^D Heidekartoffeln und ein gemischter Salat ^H Fried trout with heath potatoes and a mixed salad	16,50 €
---	---------

Geflügel/Poultry

Hähnchenbrust ^D Balsamico-Linsen ^{I,H} , Kartoffelgratin ^D Chicken breast with lentils and gratinated potatoes	13,90 €
---	---------

Fleischgerichte / Meat dishes

Schnitzel ^{C,M,I} mit Champignons in Schnittlauchrahm ^{D,M} , dazu Pommes frites und einen gemischten Salat ^H Pork escalope with mushrooms in creamed sauce with chives, French fries and a mixed salad	12,90 €
Schweinerückensteak Tiroler Art ^I mit Bacon, Tomatenscheiben, Röstzwiebeln und Bratkartoffeln ^{D,2} , dazu ein gemischter Salat ^H Saddle of pork steak with bacon, tomatoes, roasted onions, fried potatoes and a salad	15,90 €
Geschmorte Rinderbäckchen ^{H,I} Süßkartoffel Karottenpüree ^D , Brokkoli ^D Braised veal cheek mashed batate and carrots, broccoli	16,90 €
Scheiben von der geschmorten Wildschweinkeule ^{M,J,D,H} Pflifferlingsoße, Wirsing ^D und Kartoffelklöße ^M Braised leg of wild boar , savoy cabbage and potato dumplings	17,90 €
Rumpsteak ^I mit Kräuterbutter ^{M,H,B,9} , Schmorzwiebeln ^D und Grilltomate Rumpsteak with herbed butter, braised onions and a grilled tomato	19,90 €
dazu Pommes frites with French fries	2,00 €
dazu Bratkartoffeln ^{2,D} with fried potatoes	3,50 €
dazu ein Salatteller ^H with a mixed salad	4,00 €

Vegetarisch/vegetarian

Champignonrisotto mit einem gemischten Salat^H 10,50 €
Mushroom risotto with a mixed salad

Tellergerichte /Served on a plate

Flammkuchen Elsässer Art^{D,L,M,2,9} 8,50 €
mit Zwiebeln, Rauchfleisch und Schinken^{2,9}
“Flammkuchen” Alsatian style with onions, smoked ham and bacon

Bauernfrühstück^{C,2,9} 8,50 €
Kartoffelomelette mit Speck, Zwiebeln und Gewürzgurke^{H,J,3,4}
Farmer’s breakfast potato omelette with bacon, onions and gherkin

Strammer Max^{2,9} 6,50 €
Gewürfelter Schinken und Spiegelei
auf einer Scheibe Landbrot^{M,D}
“Strammer Max” ham and fried egg served on bread

Penne^M 7,50 €
mit Spinat in Rahm und Parmesan^D
Penne noodles with creamed spinach and parmesan cheese

Zwei gebackene Camembert^{M,C} mit Preiselbeeren,^M
Toast^{M,D,9} und Butter 7,90 €
Two baked camembert with cranberries, toast and butter

Currywurst^{J,I,L,M,1,2,3,9,1} 7,50 €
mit Pommes frites und Salatgarnitur^H
Grilled sausage with curry and ketchup, French fries and a salad garnish

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 Limettenparfait^{C,D}

Warm chocolate cake with lime parfait

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}

Dunkle Schokolade^{D,9} mit etwas Meersalz

Erdbeere^{D,9}

Espresso Krokant^{D,9}

Mascarpone Nektarine^{D,9}

Walnuss^{D,9}

Hausgemachtes Mango-Chili-Sorbet

Hausgemachtes Zitronensorbet

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