

## Vorspeisen/Starters

Rindercarpaccio mit Pinienkernen, Parmesan <sup>D</sup> und Olivenöl, dazu Baguette <sup>M</sup> Beef carpaccio with pine nuts, parmesan cheese and olive oil, French bread	10,50 €
Bunter Salat <sup>H</sup> mit gebratenen Champignons und Baguette <sup>M</sup> Mixed salad with fried mushrooms and French bread	5,90 €

## Suppe/Soup

Rote Beete Apfelsuppe <sup>D,H</sup> mit gerösteten Pinienkernen Beetroot soup with roasted pine nuts	5,00 €
Steinpilzcremesuppe <sup>D</sup> mit Schinken Cream of boletus soup with ham	5,50 €
Wildkraftbrühe <sup>I</sup> mit Kräuterpfannkuchenstreifen <sup>D,C,M</sup> Game broth with pancake stripes with herbs	6,00 €

## Fischgericht/Fish

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

## Geflügel/Poultry

Hähnchenbrust <sup>D</sup> Balsamico-Linsen <sup>I,H</sup> , Kartoffelgratin <sup>D</sup> Chicken breast with lentils and gratinated potatoes	13,90 €
---	---------

## Fleischgerichte / Meat dishes

Schnitzel <sup>C,M,I</sup> mit Champignons in Schnittlauchrahm <sup>D,M</sup> , dazu Pommes frites und einen gemischten Salat <sup>H</sup> Pork escalope with mushrooms in creamed sauce with chives, French fries and a mixed salad	13,00 €
Geschmorte Rinderbäckchen <sup>H,I</sup> Süßkartoffel Karottenpüree <sup>D</sup> , Brokkoli <sup>D</sup> Braised veal cheek mashed batate and carrots, broccoli	17,50 €
Scheiben von der geschmorten Wildschweinkeule <sup>'</sup> Pfifferlingsoße <sup>D,H</sup> , Birnenchutney <sup>H</sup> , Rosenkohl <sup>D</sup> Kroketten <sup>M</sup> Braised leg of wild boar , chanterelle sauce, pear chutney, Brussels sprouts potato croquettes	18,90 €
Hirschgulasch Rotweibirne <sup>H</sup> mit Preiselbeeren, Apfelrotkohl <sup>H</sup> , Kartoffelklöße Venison goulash, red wine pear with cranberries, red cabbage	16,90 €
Rumpsteak <sup>I</sup> mit Kräuterbutter <sup>M,H,I,J</sup> , Schmorzwiebeln <sup>D</sup> und Grilltomate Rumpsteak with herbed butter, braised onions and a grilled tomato	19,90 €
Schweinerückensteak Herren Art mit Schmorzwiebeln und Champignons <sup>D,H,I</sup> Saddle of pork steak Gentleman's style with braised onions and mushrooms	11,50 €
Beilagen zum Rumpsteak und Schweinerückensteak: Side dishes for rumpteak and saddle of pork steak	
Pommes frites French fries	2,50 €
Bratkartoffeln <sup>2,D</sup> fried potatoes	3,50 €
Salatteller <sup>H</sup> mixed salad	4,00 €
Kartoffelgratin <sup>D</sup> gratinated potatoes	3,50 €

## Vegetarisch/vegetarian

Champignonrisotto mit einem gemischten Salat<sup>H</sup> 10,50 €  
Mushroom risotto with a mixed salad

## Tellergerichte /Served on a plate

Flammkuchen Elsässer Art<sup>D,L,M,2,9</sup>  
mit Zwiebeln, Rauchfleisch und Schinken<sup>2,9</sup> 8,50 €  
“Flammkuchen” Alsatian style with onions, smoked ham and bacon

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

Strammer Max<sup>2,9</sup>  
Gewürfelter Schinken und Spiegelei  
auf einer Scheibe Landbrot<sup>M,D</sup> 6,50 €  
“Strammer Max” ham and fried egg served on bread

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

Zwei gebackene Camembert<sup>M,C</sup> mit Preiselbeeren,<sup>M</sup>  
Toast<sup>M,D,9</sup> und Butter 7,90 €  
Two baked camembert with cranberries, toast and butter

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

## Dessert

Schaperkrug Schleckerei

Vanilleeis<sup>D,9</sup> mit Schlagsahne, Eierlikör und Borkenschokolade<sup>9</sup>

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

5,30 €

Karamellbecher

Vanilleeis<sup>D,9</sup> mit hausgemachter Karamellsoße<sup>D</sup>, Krokant<sup>F</sup> und Sahne

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

5,30 €

Kirschen aus dem Fegefeuer

mit Vanilleeis<sup>D,9</sup>, flambierten Kirschen<sup>M,9</sup> und Schlagsahne

Vanilla ice-cream with cherry-flambé and whipped cream

5,30 €

Warmer Schokoladenkuchen<sup>M,F,C,D,9</sup> mit hausgemachtem Limettenparfait<sup>C,D</sup>

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<sup>D,9</sup>

Dunkle Schokolade<sup>D,9</sup> mit etwas Meersalz

Erdbeere<sup>D,9</sup>

Espresso Krokant<sup>D,9</sup>

Mascarpone Nektarine<sup>D,9</sup>

Walnuss<sup>D,9</sup>

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