

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

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

Fischgericht/Fish

| | |
|---|---------|
| Forelle Müllerin ^D dazu Heidekartoffeln und ein gemischter Salat ^H Fried trout with heath potatoes and a mixed salad | 16,50 € |
| Schollenfilet in Eihülle gebraten mit Weißweinsoße ^D und Rote Beete Apfelmüse ^H Plaice fillet fried in a coat of eggs, white wine sauce and beetroot –apple-vegetable | 15,90 € |

Vegetarisch/vegetarian dish

| | |
|--|---------|
| Süßkartoffel-Karottenpüree ^D mit Petersilienwurzel ^D und Champignons Mashed batate and carrots, parsley root and mushrooms | 12,90 € |
|--|---------|

Fleischgerichte / Meat dishes

| | |
|--|---------|
| Großer Salatteller ^H gebratene Wachtelbrüste und Birnenchutney ^H Salad plate with fried breasts of quail, pear chutney | 15,90 € |
| Schnitzel ^{C,M,} mit Champignons in Schnittlauchrahm ^{D,M,I,H} , dazu Pommes frites und einen gemischten Salat ^H Pork escalope with mushrooms in creamed sauce with chives, French fries and a mixed salad | 13,00 € |
| Geschnetzeltes vom Schweinefilet ^{D,M,I,H} mit Champignons, Kartoffelrösti und einem gemischten Salat ^H Sliced pork fillet with mushrooms, grated fried potatoes and a mixed salad | 15,90 € |
| Geschmorte Rinderbäckchen ^{H,I} Süßkartoffel Karottenpüree ^D und Petersilienwurzelgemüse ^{D,H} Braised veal cheek mashed batate and carrots, parsley root | 17,50 € |
| Gulasch aus der Wildschweinkeule ^{H,I} Rotweibirne ^H , Preiselbeeren, Rahmwirsing, Kroketten ^M Goulash from wild boar , red wine pear, cranberries, creamed savoy cabbage, croquettes | 16,90 € |
| Rumpsteak mit Kräuterbutter ^{M,H,I,J} , Schmorzwiebeln ^D und Grilltomate Rumpsteak with herbed butter, braised onions and a grilled tomato | 19,90 € |
| Schweinerückensteak Herren Art mit Schmorzwiebeln und Champignons ^{D,H,I} Saddle of pork steak Gentleman's style with braised onions and mushrooms | 11,50 € |
| Beilagen zum Rumpsteak und Schweinerückensteak: Side dishes for rumptek and saddle of pork steak | |
| Pommes frites French fries | 2,50 € |
| Bratkartoffeln ^{2,D} fried potatoes | 3,50 € |
| Salatteller ^H mixed salad | 4,00 € |

Unsere Klassiker/Classic dishes

| | |
|---|---------|
| Flammkuchen Elsässer Art ^{D,L,M,2,9} mit Zwiebeln, Rauchfleisch und Schinken “Flammkuchen” Alsatian style with onions, smoked ham and bacon | 8,50 € |
| Zwei Wildschweinbratwürste Thüringer und Krakauer Art, Rahmwirsing und Kartoffelstampf ^{D,H,I,M} Two wild boar sausages, Thüringer and Krakau style, creamed savoy cabbage and mashed potatoes | 12,90 € |
| Bauernfrühstück ^{C,D,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 | 8,50 € |
| Zwei gebackene Camembert ^{M,C} mit Preiselbeeren, Toast ^{M,D,9} und Butter Two baked camembert with cranberries, toast and butter | 7,90 € |
| Currywurst ^{J,I,H,M,2} mit Pommes frites und Salatgarnitur ^H Grilled sausage with curry and ketchup, French fries and a salad garnish | 7,90 € |

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 Limettenparfait^{C,D} 6,00 €
Warm chocolate cake with lime parfait

Zitronensorbet mit Wodka

Lemon sorbet with wodka 3,50 €

Crêpes Suzette^{C,D,M} mit Orangensoße und Orangenlikör flambiert 3,50 €

Crêpes Suzette with orange juice and orange liqueur flambé

...dazu Vanilleeis^{D,9} und Sahne 5,20 €

...with vanilla ice cream and cream

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 €

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 |