

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

Champignoncremesuppe ^{D,H} Cream of mushroom soup	5,00 €
Sellerie-Apfelcremesuppe ^{D,H} Cream of celery-apple soup	5,00 €

Fischgericht/Fish

Forelle Müllerin ^{D,M} dazu Heidekartoffeln und ein gemischter Salat ^H Fried trout with heath potatoes and a mixed salad	16,50 €
Rotes Meerbarbenfilet mit Rahmspinat und Bandnudeln ^{M,D,C} Red mullet fillet, creamed spinach and noodles	15,90 €

Vegetarisch/vegetarian dish

Teigtaschen gefüllt mit Gemüse und Ziegenfrischkäse ^{D,M,C,I} Tomatensoße, Parmesan Cushion of pastry filled with vegetable and goat's milk cheese, tomato sauce and parmesan	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 €
Geschmorte Rinderbäckchen ^{H,I} Kartoffel-Selleriepüree ^D und Buttermöhren Braised veal cheek mashed potatoes with celery and carrots	17,50 €
Gulasch aus der Wildschweinkeule ^{H,I} Rotweinbirne ^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, Bacon ² und Champignons ^{D,H,I} Saddle of pork steak Gentleman's style with braised onions, bacon and mushrooms	11,50 €
Beilagen zum Rumpsteak und Schweinerückensteak: Side dishes for rumpsteak 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 8,50 €
“Flammkuchen” Alsatian style with onions, smoked ham and bacon

Zwei Wildschweinbratwürste
Thüringer und Krakauer Art, Rahmwirsing und Kartoffelstampf^{D,H,I,M} 12,90 €
Two wild boar sausages, Thüringer and Krakau style, creamed savoy cabbage and mashed potatoes

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

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

Penne^M
mit Spinat in Rahm und Parmesan^D 8,50 €
Penne noodles with creamed spinach and parmesan cheese

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

Currywurst^{J,I,H,M,2}
mit Pommes frites und Salatgarnitur^H 7,90 €
Grilled sausage with curry and ketchup, French fries and a salad garnish

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 Mango Chili Sorbet 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}

Schokolade^{D,L,9}

Erdbeere^{D,9}

Hausgemachtes Mango-Chili-Sorbet

Espresso Krokant^{D,F,9}

Mascarpone Nektarine^{D,9}

Walnuss^{D,9}

Zitronensorbet

1 Kugel 1,10 €

Eierlikör 2,40 €

Portion Sahne 0,60 €

Schokoladensoße^D 2,50 €

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