

## 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 €
Gebackener Ziegenkäsecamembert <sup>M,C,D</sup> auf Zwiebelmarmelade <sup>H</sup> Baked goats's milk cheese with marmelade from onions	5,90 €

## Suppe/Soup

Champignoncremesuppe <sup>D,H</sup> Cream of mushroom soup	5,00 €
Süßkartoffel-Orangensuppe <sup>D</sup> mit Pinienkernen Cream of batate-orange soup with pine nuts	5,50 €

## Fischgericht/Fish

Forelle Müllerin <sup>D,M</sup> dazu Heidekartoffeln und ein gemischter Salat <sup>H</sup> Fried trout wit heath potatoes and a mixed salad	17,50 €
Schollenfilet in Eihülle gebraten <sup>D</sup> mit Rieslingsoße <sup>D</sup> Rote Beete-Apfelgemüse <sup>H</sup> und Heidekartoffeln Plaice fillet fried in an egg coat, white wine sauce, beetroot-apple-vegetable and heath potatoes	15,90 €

## Vegetarisch/vegetarian dish

Cannelloni gefüllt mit Gemüse, Schafskäse und Ziegenfrischkäse <sup>D,M,C,I</sup> Tomatensoße, Parmesan Canneloni filled with vegetable and goat's milk cheese and sheep's milk cheese, tomato sauce and parmesan	12,90 €
--	---------

## Fleischgerichte / Meat dishes

Großer Salatteller<sup>H</sup>  
mit geräuchertem Lachs<sup>H</sup> 12,90 €  
Salad plate with smoked salmon

Schnitzel<sup>C,M</sup>  
mit Champignons in Schnittlauchrahm<sup>D,M,I,H</sup>, dazu Pommes frites  
und einen gemischten Salat<sup>H</sup> 13,00 €  
Pork escalope with mushrooms in creamed sauce with chives, French fries and a mixed salad

Geschmorte Rinderbäckchen<sup>H,I</sup>  
Kartoffel-Selleriepüree<sup>D</sup> und Buttermöhren 17,50 €  
Braised veal cheek mashed potatoes with celery and carrots

Gebratene Hähnchenbrust  
Rahmsoße<sup>H,I</sup>, Spätzle<sup>C,M</sup> und ein gemischter Salat 14,90 €  
Fried chicken breast, creamed sauce, Swabian noodles and a mixed salad

Rumpsteak  
mit Kräuterbutter<sup>M,H,I,J</sup>, Schmorzwiebeln<sup>D</sup> und Grilltomate 19,90 €  
Rumpsteak with herbed butter, braised onions and a grilled tomato

Beilagen zum Rumpsteak:  
Side dishes for rumpsteak and saddle of pork steak

Pommes frites 2,50 €  
French fries

Bratkartoffeln<sup>2,D</sup> 3,50 €  
fried potatoes

Salatteller<sup>H</sup> 4,00 €  
mixed salad

## Unsere Klassiker/Classic dishes

Gulaschsuppe mit Baguette <sup>H,I,M</sup> Goulash soup with baguette	10,90 €
Bauernfrühstück <sup>C,D,2,9</sup> Kartoffelomelette mit Speck, Zwiebeln und Gewürzgurke <sup>H,J,3,4</sup> Farmer's breakfast potato omelette with bacon, onions and gherkin	8,50 €
Strammer Max <sup>2,9</sup> Gewürfelter Schinken und Spiegelei auf einer Scheibe Landbrot <sup>M,D</sup> "Strammer Max" ham and fried egg served on bread	6,50 €
Penne <sup>M</sup> mit Spinat in Rahm und Parmesan <sup>D</sup> Penne noodles with creamed spinach and parmesan cheese	8,50 €
Zwei gebackene Camembert <sup>M,C</sup> mit Preiselbeeren, Toast <sup>M,D,9</sup> und Butter Two baked camembert with cranberries, toast and butter	8,90 €
Currywurst <sup>J,I,H,M,2</sup> mit Pommes frites und Salatgarnitur <sup>H</sup> Grilled sausage with curry and ketchup, French fries and a salad garnish	8,50 €

## Dessert

Schaperkrug Schleckerei

Vanilleeis<sup>D,9</sup> mit Schlagsahne, Eierlikör und Borkenschokolade<sup>9</sup> 5,30 €  
Vanilla ice-cream with eggnog and whipped cream, decorated with chocolate

Karamellbecher

Vanilleeis<sup>D,9</sup> mit hausgemachter Karamellsoße<sup>D</sup>, Krokant<sup>F</sup> und Sahne 5,30 €  
Vanilla ice cream with homemade caramel sauce, whipped cream and brittle

Kirschen aus dem Fegefeuer

mit Vanilleeis<sup>D,9</sup>, flambierten Kirschen<sup>M,9</sup> und Schlagsahne 5,30 €  
Vanilla ice-cream with cherry-flambé and whipped cream

Warmer Schokoladenkuchen<sup>M,F,C,D,9</sup> mit hausgemachtem Mango Chili Sorbet 6,00 €  
Warm chocolate cake with lime parfait

Zitronensorbet mit Wodka

Lemon sorbet with wodka 3,50 €

Crêpes Suzette<sup>C,D,M</sup> mit Orangensoße und Orangenlikör flambiert

Crêpes Suzette with orange juice and orange liqueur flambé 3,50 €

...dazu Vanilleeis<sup>D,9</sup> 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<sup>D,9</sup>

Schokolade<sup>D,L,9</sup>

Erdbeere<sup>D,9</sup>

Hausgemachtes Mango-Chili-Sorbet

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

Brombeere<sup>D,9</sup>

Walnuss<sup>D,9</sup>

Zitronensorbet

1 Kugel 1,10 €

Eierlikör 2,40 €

Portion Sahne 0,60 €

Schokoladensoße<sup>D</sup> 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