

## 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

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

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> 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 Mango Chili Sorbet Warm chocolate cake with lime parfait	6,00 €
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 ...with vanilla ice cream and cream	5,20 €

### 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