Bei uns besonders gut:

FORELLE

Sauerländer Forelle- gebraten- „Müllerin“, Petersilienkartoffeln, Salate € 23,00

Gebratene Forelle mit Mandelbutter, Petersilienkartoffeln und Salaten € 23,90

Feine Forelle mit Kräutern gefüllt, in Olivenöl gebraten, Schwenkkartoffeln, Salate € 25,50

Sie wünschen Ihre Forelle filiert?
Der Aufpreis beträgt € 2,50.

Die Flammkuchen-Ecke:

Flammkuchen „Elsass“ mit Speck- und Zwiebeln € 11,95

Flammkuchen „Griechische Art“ mit Hirtenkäse und Kirschtomaten € 14,95

Flammkuchen mit mediterranen Gemüsen - vegan - € 15,95

FÜR IHRE JUNIOREN bis 16 Jahre:
Chicken Nuggets mit Pommes Frites € 8,90

Portion Mayonnaise € 0,80

An Sonn- und Feiertagen sowie nach Betriebslage und Personallage kann unser Angebot variieren.

Unsere KLASSIKER:

Rinderkraftbrühe
mit Butterklößchen € 7,50

Großer Salatteller mit bunten Salaten, Joghurt-Kräuter-Dressing oder Balsamico-Dressing, Baguette € 14,75

- mit gebratener Hähnchenbrust und Baguette € 19,50

Schnitzel vom Schweinerücken „Wiener Art“ mit Pommes frites, Salate
*mit Champignonrahmsauce € 22,90
*mit Pfeffersauce € 22,90

Gebratene Hähnchenbrust
mit Currysauce, Basmati-Reis
und Salaten € 23

Vitaminchen: Kleiner Beilagensalat mit bunten Salaten und Joghurt-Kräuter-Dressing
€ 6,20

DER DESSERT-TIP:

Hausgemachtes Schokoladen-Parfait mit Himbeermark € 8,25

Für die Umbestellung einer Beilage berechnen wir € 2,00

Küche von 12-14 und 17-20 Uhr (last order bitte 15 Minuten vor Küchenschluss). 2026-09

HERBST
Empfehlungen

Kürbissuppe
€ 6,75

Feine Bandnudeln mit
Kirschtomaten, Ruccola und
hausgemachtem Basilikum-Pesto
-vegetarisch-
€ 17,20

Hausgemachte Wildfrikadelle vom
Damhirsch aus eigener Aufzucht,
gerahmten Kohlrabi, Kroketten
€ 21,90

Rumpsteak mit Kräuterjus und
gebratenen Champignons, Speck-
bohnen und Kartoffelplätzchen
€ 33

<u>Lecker & Süss</u>
Bayrisch Creme
mit Himbeermark
(im Glas serviert) € 3,75