

Winterliche Speisekarte

hausgemachte Hühnerkraftbrühe mit Einlage ^{A, L, P}	6,50 €	Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwälmer Landschwein mit Pommes frites und Beilagensalat ^{A, C}	15,50 €
gebackener Schafskäse mit Kirschtomaten, Zwiebeln und Baguette ^{A, C, G}	10,50 €	❖ mit Champignonrahmsoße oder Zwiebelsauce ^{A, C, L}	16,50 €
gekochte Ochsenbrust mit Meerrettichsauce, Salzkartoffeln und Rahmwirsing ^{D, E, F, G, I, L}	19,50 €	Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwälmer Landschwein mit Bratkartoffeln	
Wildgoulasch mit hausgemachtem Rotkohl, Kartoffelklößen und Preiselbeerbirne ^{A, D, E, I, L}	22,50 €	❖ und hausgemachtem Kochkäse ^{A, C, L}	17,50 €
Bandnudeln mit Blattspinat, Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan in einer leichten Weißweinsauce ^{A, D, E, I}	13,50 €	original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites und Preiselbeeren ^{A, C, L}	22,50 €
Bandnudeln mit Blattspinat, Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan in einer leichten Weißweinsauce und gebratenen Lachswürfeln ^{C, M, F}	17,50 €	winterliche Blattsalate mit Krautsalat, Karotten, Paprika, Tomaten und gerösteten Kernen, wahlweise	
Streifen vom Schweinefilet mit Champignonrahmsauce und hausgemachten Krokettten ^{D, E, I, L}	23,50 €	❖ mit gebratenen Champignons und gehobeltem Parmesan	14,50 €
Lachsfilet gebraten auf Kürbisrisotto mit Kirschtomaten und Frühlingslauch ^B	23,50 €	❖ mit gebratenem Hähnchen und Ananas ^{A, C, L}	16,50 €
Zwiebelrostbraten vom Roastbeef, Bratkartoffeln und Beilagensalat ^C	22,50 €	❖ mit Schafskäse und Oliven ^L	14,50 €
Cordon bleu, Pommes frites und Beilagensalat ^{A, C}	18,50 €	Rumpsteak Lady's Cut (180 g) vom Simmentaler Fleckvieh, Pommes frites und Beilagensalat ^{A, C, L}	23,00 €
		Rumpsteak (250 g) vom Simmentaler Fleckvieh, Pommes frites und Beilagensalat ^{A, C, L}	28,50 €
		Zimtparfait mit warmen Kirschen ^{C, G}	6,50 €
		„Hessischer Apfeltraum“ ^{A, G}	5,00 €
		verschiedene Eissorten nach Wahl	je Kugel 1,50 €