



Speisenkarte Herbst-Winter



hausgemachte Tagessuppe 6,50 €

Rindercarpaccio mit Salatbouquet und gehobeltem Parmesan^{D, E, K, L} 16,50 €



Jungschweinebraten mit hausgemachtem Rotkohl und Kartoffelklößen^{A, D, E, I, L} 18,50 €

Spaghetti mit Blattspinat, Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan in einer leichten Weißweinsauce^{A, D, E, I} 15,50 €

Spaghetti mit Blattspinat, Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan in einer leichten Weißweinsauce und gebratenen Lachswürfeln^{C, M, F} 20,50 €

Schweinefilet im Speckmantel in Cognac-Champignon-Rahmsauce mit in Butter geschwenkten Drillinge-Kartoffelchen^{D, E, I, L} 23,50 €

Lachsfilet gebraten auf Kürbisrisotto mit Kirschtomaten und Frühlingslauch^{B, D} 26,50 €

Zwiebelrostbraten vom Roastbeef, Bratkartoffeln und Beilagensalat^{E, L, K} 25,50 €

Rinderbäckchen in Portwein geschmort auf Waldpilz-Kartoffel-Gulasch^{D, E, L} 26,50 €

rosa gebratene Barbarie-Entenbrust auf Steinpilzravioli in Salzeibutter mit gebratenen Zuckerschoten und Zwiebel-Portweinemarmelade^{A, D, E, G, I, J} 26,50 €

Cordon bleu vom Schwälmer Landschwein mit Pommes frites und Beilagensalat^{A, D, E, I, K, L} 21,50 €

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwälmer Landschwein mit Pommes frites und Beilagensalat^{A, E, I, K, L} 17,50 €

❖ mit Champignonrahmsauce oder Zwiebelsoße^{D, E} 19,00 €

original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites und Preiselbeeren^{A, I, K} 25,50 €

hausgemachte gefüllte Nudeltaschen der Saison^{A, D, G, I, J} * 17,50 €

* Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach der aktuellen Variante!

Rumpsteak Lady's Cut (180 g), Pommes frites und Beilagensalat^{E, L, K} 26,00 €

Rumpsteak (250 g), Pommes frites und Beilagensalat^{E, L, K} 32,50 €



fruchtige Pfannkuchenröllchen mit Vanilleeis und Sahne^{A, D, I} 7,50 €

Zimtparfait mit warmen Kirschen und Sahne^D 6,90 €

verschiedene Eissorten nach Wahl^{D, I} je Kugel 1,80 €

Guten Appetit!

** Für Beilagenänderungen oder zusätzlichem Geschirr berechnen wir einen Aufpreis von je 1,50 €.