

Vesperkarte

	€
Wurstsalat (C,I,J,2,4,5) mit Brot (A,C)	5,90
Wurstsalat (C,I,J,2,4,5) mit Bratkartoffeln (mit Speck(2))	7,90
Elsässer Wurstsalat (mit Käse) (C,G,I,J,2,4,5) mit Brot (A,C)	6,90
Elsässer Wurstsalat (mit Käse) (C,G,I,J,2,4,5) mit Bratkartoffeln (mit Speck(2))	8,90
Elsässer Flammkuchen Speck (A,G,I,2)	6,90
Flammkuchen Schafskäse(A,G,I) mit Lauch, Tomate und Schafs/Ziegenkäse	6,90
Flammkuchen mit Camembert und Birne (A,G,I) garniert mit Preiselbeeren	
Pan. Schnitzel(A,G,I,2)mit Brot(A,C)	8,90
½ Portion pan. Schnitzel (A,G,I,2)mit Brot (A,C)	6,90
Schwarzwälder Speckbrot (A,C,G,2) Brot mit Sauerrahm, Speckstreifen und Zwiebeln	6,90

Aus dem Suppentopf:

	€
Tagessuppe (Allergene auf Anfrage)	2,90
Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen (G,I)	3,90

Da haben wir den Salat:

Beilagensalat (C,G,I,N)	2,90
Bunter Salat (C,G,I,N)	5,50
Salatplatte mit Feta (Schaf- und Ziegenmilch) und Oliven (C,G,I,N)	8,90
Salatplatte mit gebr. Putenbruststreifen (C,G,I,N)	9,90
Salatplatte mit gebr. Rumpsteakstreifen (C,G,I,N)	12,90

Die Küche empfiehlt:

1/2 Port.

Wiener Kalbsschnitzel (A,C,G,J)	16,90
Paniert, mit Pommes-frites (E) und Salat (C,G,I,J)	14,90
Schnitzel Wiener Art (A,C,G,J)	12,90
Vom Schwein, Paniert, mit Pommes-frites (E) und Salat (C,G,I,J)	10,90
Gratiniertes Jägerschnitzel (A,G,I,J)	15,90
Vom Schwein, mit Mischpilzen (5) und Käse überbacken, Spätzle und Salat (C,G,I,J)	13,90
Rahmschnitzel (A,G,I,J)	12,90
Vom Schwein, mit Spätzle (A,C) und Marktgemüse (A,C,G)	10,90
Mariniertes Schweinenackensteak "Holzfäller"	12,90
Mit gebratenen Zwiebeln und Kräuterbutter (G) Potatowedges (E) und Salat (C,G,I,J)	
Schweinefilet am Stück gebraten (A)	16,90
Mit Pfefferrahmsoße (A,G,I,J) oder Mischpilzen (5) Spätzle (A,C) und Marktgemüse (A,C,G) Etwas Geduld bitte!	
Rumpsteak	20,90
unsere schonende Zubereitung benötigt mindestens 20 Minuten Mit Bratkartoffeln (mit Speck (4)) und Salat (C,G,I,J) Wahlweise mit Kräuterbutter (G) oder Pfefferrahmsoße (A,G,I,J)	
Hirschgulasch (A,I,J)	15,90
Mit Mischpilzen (5), Serviettenknödeln (A,C,G) und Salat (C,G,I,J)	13,90
Forelle „Wetterau“ (D)	14,90
Mit Wurzelgemüse (I) gefüllt, mit Salzkartoffeln und Salat (C,G,I,J) Der Fisch braucht ein paar Minuten Zeit	

Vegetarische Speisen:

	€
Käsespätzle (A,C,G) mit Salat (C,G,I,J)	9,9
Spätzle (A,C) mit Marktgemüse (A,C,G)	7,90
4 St. Reibekuchen (A,C,E) mit Apfelmus	4,50
Hausgemachte Serviettenknödeln (A,C,G) mit Mischpilzen (S) in Sahnesoße (G,I)	6,50

Für unsere kleinen Gäste:

	€
Tagliatelle (A,C) in Tomatensoße (I)	3,9
Chicken Nuggets (A,C,E) mit Pommes (E)	5,9
Spätzle (A,C) mit Rahmsoße (A,G,I,J)	3,90
Portion Pommes (E)	3,50
Paniertes Putenschnitzel (A,C,G,J) mit Pommes (E)	6,90
Putenschnitzel natur (A) mit Rahmsoße(A,G,I,J) und Spätzle (A,C)	6,90

Piratenteller Kostet nix
Ein leerer Teller, den du auf einer Piratenfahrt
bei deinen Elternfüllen kannst!

Umbestellung

-0.80

Umbestellung auf Bratkartoffeln (mit Speck)

1.50

Erläuterungen:

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff

4) mit Phosphat 5) mit Antioxidationsmittel

7) mit Koffein 8) Chininhaltig

9) enthält eine Phenylalaninquelle

A) Glutenhaltig	H) Schalenobst(Nüsse)
B) Krebstiere	I) Sellerie und Sellerieerzeugnisse
C) Eier und Eierzeugnisse	J) Senf und Senferzeugnisse
D) Fisch und Fischerzeugnisse	K) Sesamsamen
E) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	L) Schwefeldioxid und Sulfide
F) Soja und Sojaerzeugnisse	M) Lupinen
G) Milch und Milcherzeugnisse	N) Weichtiere(Schnecken, Muscheln, Kalmare, Austern)

Trotz sorgfältigster Arbeitsweise kann nicht gänzlich ausgeschlossen werden, dass bei der Verarbeitung durch Kreuzkontaminationen Spuren aller Allergene in sämtlichen Lebensmitteln sein könnten.