

Vorspeisen

Gebackener Feta mit Oliven, Tomaten dazu Baguette 2,4	€ 9,50
Folienkartoffel mit Kräuterquark	€ 6,90
Gebackene Champignonköpfe mit Kräuterquark und kleinem Salat 2,4,5	€ 8,90
6 gebratene Scampi mit Baguette in Kräuterbutter	€ 12,90
Flammkuchen „Elsässer Art“ Speck, Zwiebel & Schmand	€ 11,50
Flammkuchen „Mediterran“ Oliven, Peperoni, Zwiebeln Zucchini, Champignons, Feta	€ 13,50
Flammkuchen Vegetarisch, Schmand, Champignons, Gemüse, Käse	€ 12,50

Suppen

Französische Zwiebelsuppe mit Käse überbacken 2,4,5,14	€ 7,50
Monschauer Senfsüppchen 1,2,4,5	€ 7,50

Salatteller

Großer Bunter Salatteller	€ 11,90
---------------------------	---------

Diverse Beilage:

Gebratene Putenstreifen	€ 5,90
Gebratene Champignons	€ 4,50
Rinderfiletstreifen	€ 6,90
3 Medaillons (Pute, Rind, Schwein)	€ 6,90
Bratkartoffeln, Spiegelei	€ 4,80
Schinkenstreifen, Käse, gek. Ei	€ 4,80

Feta und Oliven	€ 4,80
4 gebratene Scampi	€ 7,40

Kleine Gerichte

Damenttoast	€ 15,80
Schweinemedallions mit Ananasscheiben, Sc. Hollandaise Käse überbacken an Salatgarnitur 1,2,4,5,11,14	
Herrentoast	€ 18,90
Rindermedallions mit gebratenen Champignons, Sc. Hollandaise, Käse überbacken an Salatgarnitur 1,2,4,5,11,14	
Folienkartoffel mit gebratenen Putenstreifen, Salatgarnitur, Kräuterquark 1,2,4,5,11	€ 16,40
Nudelpfanne mit Putenstreifen und Paprikarahm	€ 17,50
Currywurst, Pommes, kleiner Salat	€ 11,50

Vom Rind

Rumpsteak „Kräuterbutter“ 2,4,5	€ 31,50
Rumpsteak, gebr. Zwiebeln 2,4,5	€ 31,50
Rumpsteak "Chibolett" mit Tomaten, Zwiebelstreifen, Knoblauch und Käse überbacken 1,2,4,5,11	€ 32,50
Rinderfiletsteak mit gebratenen Champignons 2,4,5	€ 37,90
Rinderfiletsteak an Pfeffersauce-Cognacrahm 2,4,5	€ 37,90

Beilagen nach Ihrer Wahl

Reis, Pommes Frites 4,6 , Kroketten 4 , Bratkartoffeln 2,4,6,9 ,
gemischtes Gemüse oder gemischter Salat 2,3,4,5,11

Zusatzstoffe auf der letzten Seite der Speisekarte

Spezialitäten des Hauses

Rheinischer Sauerbraten, € 21,90
Butternudeln, Apfelmus 1,2,4,5,11

3 Schweinefilet-Medaillons, Champignonrahmsauce 1,2,4,5 € 20,90

„Amadeus Schmiedepfanne“ € 22,90
Medaillons vom Rind, Schwein und Puter 1,2,4,5,6,11
auf Bratkartoffeln u. Buttergemüse m. Sauce Hollandaise

Haus Burger mit Pommes und Salat € 15,90

Schnitzel - Spezialitäten

Paprika – Sahneschnitzel 1,2,4,5 € 17,90

Hawaii – Schnitzel € 17,90
mit Ananas, Käse überbacken 1,2,4,5,11

Husarenschnitzel, frische Paprika, Zwiebeln € 17,90
(pikant, scharf, in tomatisierter Sahnesauce) 1,2,4,5,11

Schlemmer Schnitzel € 19,50
mit Champignons, Sauce Hollandaise,

Käse überbacken 1,2,4,5,11

Amadeus Schnitzel € 17,90
mit Champignonrahmsauce 1,2,4,5,11

Schnitzel „Wiener Art“ 2,4,5 € 17,90

Von der Pute

Putenbruststeak „Balkan“ mit frischem Paprika
u. Paprikarahmsauce 1,2,4,5 € 20,50

Putenmedaillon „Melba“
mit Pfirsichen u. Sauce Hollandaise. 1,2,4,5,11 € 20,50

Zusatzstoffe auf der letzten Seite der Speisekarte

Vom Schwein

Schweinefilet – Medaillons, € 20,80
an Cognac Pfefferrahmsauce 2,4,5

Holzfällersteak € 19,80
Senfsteak mit gebratenen Zwiebeln und Spiegelei 1,2,4,5,

Beilagen nach Ihrer Wahl

Reis, Pommes Frites 4,6 , Kroketten 4 , Bratkartoffeln 2,4,6,9 ,
Gemüse oder gemischter Salat 2,3,4,5,11

Fischgerichte

Gebratenes Lachsfilet
auf Buttergemüse mit Sc. Hollandaise € 21,50

Gebratene Riesengarnelen € 24,50

mit Knoblauch, Zwiebeln und Tomatenwürfeln
dazu Reis und Beilagensalat 1,2,4,5,

Für unsere kleinen Gäste

Kindergerichte gibt es nur für Kinder bis 12 JAHREN

Fischstäbchen „Käpt’n Emu“ € 7,30
mit Pommes Frites und Mayonnaise 1,2,4,5,11

Kinderschnitzel „Wiener Art“ € 7,80
mit Pommes Frites, Salat 1,2,4,5,11

Chicken – Nuggets mit Pommes Frites € 7,80
Ketchup oder Mayonnaise 1,2,4,5,9,11

Vegetarische Gerichte

Panierter Feta mit Preiselbeeren € 9,50
gebratenen Zwiebeln, Salatgarnitur

Folienkartoffel mit gebr. Champignons € 15,50
Salatgarnitur und Kräuterquark 1,2,4,5,11

Gemüse-Nudelgratin mit Salat € 13,50

Vegetarischer Burger mit Pommes und Salat € 15,50

Dessert

Dame - Blanche Vanilleeis mit Schokosauce und Sahne 1,2,5,11	€ 6,90
Kl. Pfannkuchen	€ 8,50
Nussbecher mit Karamelsauce 1,2,5,11	€ 6,90
Eierlikör Becher Eierlikör, Vanilleeis, Mandelblättchen, Sahne 1,2,5,11	€ 6,90
Tagesdessert auf Anfrage	€ 3,50
Überraschungsdessert	€ 8,80
Choco Lava (Küchlein mit einem flüssigen choco Kern) 11, 14	€ 9,80

Zusatzstoffe auf der letzten Seite der Speisekarte

Preisänderungen und/oder Tippfehler vorbehalten

Traditionelles Gansessen für 4 Personen

Suppe, 1Gans, Knödel, Rotkohl, Zimtäpfel	€ 148,50
--	----------

**Angebot 1 Fl. Rotwein 15 € zzgl.
Solange der Vorrat reicht**

Zusatzstoffen

1: „mit Farbstoff“

- 2: „konserviert“
- 3: „mit Nitrit Pökelsalz und Nitrat“
- 4: „mit Antioxidationsmittel“
- 5: „mit Geschmacksverstärker“
- 6: „geschwefelt“
- 7: „geschwärzt“
- 8: „gewachst“
- 9: „mit Phosphat“
- 10: „mit Süßungsmittel“
- 11: „mit Zuckerart und Süßungsmittel/n“
- 12: „enthält eine Phenylalaninquelle“
- 13: „mit Nitrat“
- 14: „Kann Spuren von Sesam enthalten.“

Infos über Zutaten in unseren Speisen und Getränken, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage.

Im Salatdressing können Spuren von Eier, Milch, Sellerie, glutenhaltigem Getreide, Senf, Sojabohnen nicht ausgeschlossen werden.

Zusatzstoffe erfahren Sie auf Anfrage, natürlich auch schriftlich.