

Aktuelle Speisekarte

Rinderkraftbrühe „Royal“ mit Eierstich und Gemüsewürfeln EURO 5,00
Tomatencremesüppchen mit frischer Sahne und Basilikum EURO 5,50

„GEMISCHTER BRATENTELLER“ *herzhafte Rinderroulade und Schweinsbraten auf Buttergemüse mit Kartoffelklößen* EURO 13,50

„GEKOCHTES RINDERTAFELSPITZ“ *in pikanter Meerrettichsauce, dazu Salzkartoffeln und gemischter Salatteller* EURO 15,50

„Hausgemachte Rinderrouladen gefüllt mit Speck und Zwiebeln“ *dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße* EURO 16,50

„SCHWABENTELLER“ *gegrillte Schweinelende auf hausgemachten Spätzle, mit schwäbischer Pilzrahmsauce, dazu Kräuterbutter und Salatteller* EURO 17,50

„PFEFFERLENDE“ *gegrillte Schweinemedallions mit Pfefferbearnaise, dazu gebackene Rösti und frische Salate* EURO 17,00

„ZWIEBELRUMPSTEAK“ *mit Röstzwiebeln und Kräuterbutter, dazu Pommes-frites und gemischter Salatteller* EURO 23,00

„BIERGARTENTELLER“ *gegrillte Schweinesteaks mit verschiedenen Dips, dazu Countrykartoffeln und gemischter Salat* EURO 14,50

„Holzfällerteller“ *gegrilltes Schweinesteak und Rindersteak mit Röstzwiebeln, dazu verschiedene Saucen und Pommes-frites, gemischter Salatteller* EURO 20,50

„Münchner Schnitzel“ *mit Meerrettich mariniertes Schweineschnitzel, überzogen mit Preiselbeerrahmsauce, dazu Kartoffeltaler und Salatteller* EURO 16,50

Schweineschnitzel „Cordon bleu“ gefüllt mit Schinken und Käse, dazu Pommes-frites und gemischter Salatteller EURO 15,00

Schweineschnitzel „FÖRSTERIN“ mit Waldpilzen in Rahmsauce, dazu Kroketten und gemischten Salatteller EURO 14,00

„Gudensberger Schmandschnitzel“ *Schweineschnitzel in pikanter Speck-Schmandsauce garniert mit Schmorzwiebeln, Bratkartoffeln, Salat* EURO 13,50

„HESSISCHE RIPS“ *knusprige, fleischige Spare-Rips mit Salza und Kräuterdipp, dazu Country-Kartoffeln und Salatteller* EURO 15,00

„SCHLEMMERSALAT“ bunte Salate mit gebratenen Hähnchenstreifen und frischen Champignons, dazu warmes Kräuterbaguette **EURO 12,50**

Großer Salatteller, **„Sicilia“** verschiedene Edelfische in Olivenöl und Pesto gebraten auf Blattsalaten mit Joghurtdressing und Balsamico, dazu Baguette **EURO 15,80**

„Ratsherrentoast“ kleines Schweineschnitzel mit Champignons in Rahmsauce, auf Toast, dazu frische Salatgarnitur **EURO 12,00**

„Pfeffertoast“ kleines Rumpsteak mit Pfefferbearnaise und Salatgarnitur **EURO 17,50**

Große Currywurst mit Pommes-frites und frischer Salatgarnitur **EURO 9,00**

Fischspezialitäten

„Friesengedeck“ 3 Matjesfilets mit Gurken, Zwiebeln und Speckbohnen dazu deftige Bratkartoffeln **EURO 14,00**

„Vierwaldstätter- Fischteller“ feiner Räucherlachs, Matjesfilet und gebratene Gambas mit Preiselbeer-Meerrettich und gebackene Rösti **EURO 15,00**

„KUTTERSCHOLLE“ gebratene Scholle im Ganzen (ohne Gräten), mit Speck, Zwiebeln, Salzkartoffeln und einem Salatteller **EURO 17,50**

Gebackenes Schollenfilet **„Führer Art“** mit Remouladensauce und frischen Kräutern, dazu Bratkartoffeln und gemischter Salatteller **EURO 15,00**

„VEGETARISCHE GERICHTE:

„HIRTENTELLER“ gebackener Balkankäse in Kräuterpanade, mit frischer Salatgarnitur in Joghurtdressing, dazu Kräuterdipp und Baguette **EURO 12,80**

„GEBACKENE FRISCHE CHAMPIGNONS“ in Brösel-Parmesanpanade, dazu Kräuterdipp und frische Salate in Joghurtdressing, Baguette **EURO 13,00**

KINDERTELLER:

Schweineschnitzel **„Asterix“** mit Champignons in Rahmsauce, dazu Pommes-frites und gemischten Salatteller **EURO 8,50**

„Chicken-Crossis“ mit Pommes-frites und gemischten Salat **EURO 8,00**

„Pippi`s Fischstäbchen“ gebratene Fischstäbchen mit Salzkartoffeln und Salat **EURO 7,50**

Dessert:

Gemischtes Eis mit Schlagsahne **EURO 5,50**

„Schwedenbecher“ Vanilleeis mit Apfelmus, Eierlikör und Sahne **EURO 7,80**

Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen und Schlagsahne garniert **EURO 7,50**