

Speisekarte



Leckere Suppen

1. **Cremesüppchen von der Süßkartoffel**  (Glutenfrei) **EUR 4,80**
mit gerösteten Pinienkernen
2. **Fruchtige Tomatencremesuppe** **EUR 4,80**
mit frischem Basilikum






Frische Salate mit Wildkräutern

zubereitet mit unserem hauseigenen Honig-Senf dressing

3. **Kleiner bunter Salat mit Rohkost**  (Glutenfrei) **EUR 4,20**
4. **Großer bunter Salat** **EUR 12,50**
mit knusprigen Maishähnchen-Sticks und Sweet-Chili-Dip
5. **Großer bunter Salat „Italia“**  (Glutenfrei) **EUR 12,80**
mit gekochtem Schinken, Käse, roten Zwiebeln und Ei
6. **Großer bunter Salat** **EUR 14,80**
in Olivenöl gebratenen Garnelen und Grillgemüse  (Glutenfrei)
7. **Großer bunter Salat**  (Glutenfrei) **EUR 14,80**
mit gebratenen Streifen vom Black Angus Rind und Steinchampignons

Zu unseren großen Salaten reichen wir Ihnen frisches Baguette!

Leckere Ofenkartoffel gefüllt mit:

8. **Kräuterquark**  (Glutenfrei) **EUR 9,80**
und gegrilltem Gemüse
9. **Kräuterquark**  (Glutenfrei) **EUR 14,80**
mit gegrilltem Gemüse und gebratenen Gambas
10. **gebratenen Streifen vom Angus Beef,**  (Glutenfrei) **EUR 13,80**
Mais, Paprika, Champignons und feuriger Tomatensoße



Leckerer aus dem Meer

11. **Spaghetti „Gambas“** **EUR 14,50**
in Rosmarinöl gebratene Garnelen mit getrockneten Tomaten, Chili
und Knoblauch
12. **Sepia a la plancha**  (Glutenfrei) **EUR 16,80**
gegrillter Tintenfisch am Stück, herzhaft zubereitet mit frischem Knoblauch,
mediterranem Gemüse, Chili, Salatbeilage und Baguette
13. **Sepia „Gambrinus“- gegrillte Sepiastreifen**  (Glutenfrei) **EUR 17,80**
mit mediterranem Gemüse, Knoblauch, Chili, Gambas und Baguette



Unsere Klassiker

- 14. Leckere Frankfurter grüne Soße**  (Glutenfrei) **EUR 9,80**
mit 4/2 Eiern und Petersilienkartoffeln
- 15. Hausgemachte Käsespätzle** **EUR 12,50**
mit frischen Steinchampignons, geschmorten Zwiebeln und
Käse überbacken
- 16. Ofenfrischer Hackbraten** **EUR 12,80**
mit Rotwein-Zwiebelsoße und Bratkartoffeln
- 17. Schwarzwaldschnitzel** **EUR 13,80**
paniertes Schweineschnitzel mit Riesling-Rahmsoße, gegrilltem
Schwarzwaldschinken und Pommes frites
- 18. Winzer Schnitzel** **EUR 13,80**
paniertes Schweineschnitzel mit gebutterten Weintrauben,
Riesling-Rahmsoße und hausgemachte Walnussspätzle
- 19. Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken** **EUR 16,80**
mit hausgemachter Frankfurter grüner Soße und Bratkartoffeln

Grillspezialitäten



- | | |
|--|------------------|
| 20. Französische Maispouardenbrust
auf gegrilltem Thymiangemüse und Cesar Salad | EUR 18,50 |
| 21. Medallions vom Iberico-Schwein unter der Kräuterkruste
auf gebratenen Steinchampignons, Madeirajus und Cesar Salad | EUR 19,50 |
| 22. Kalbsrückensteak mit hauseigener Kräuterbutter,
Pfeffersoße (kalt) und Cesar Salad | EUR 22,80 |
| 23. Rumpsteak vom Argentinischen Black Angus (ca.250g)
mit Pfeffersoße (kalt) und Cesar Salad | EUR 24,50 |
| 24. Rib Eye Steak (Entrecôte)vom Irischen Weiderind (ca.300g)
mit Pfeffersoße (kalt) und Cesar Salad | EUR 24,50 |

Inklusive einer Beilage Ihrer Wahl:

Rosmarinkartoffeln

Ofenkartoffel mit Kräuterquark oder

Süßkartoffel Pommes frites



Essbare Streicheleinheiten

- 25. Süße Sünde** **EUR 5,80**
Vanilleeis, Erdbeersorbet, frische Erdbeeren und Sahne
- 26. Schwarzwaldbecher** **EUR 5,80**
Schwarzwälder Kirscheis mit Amarenakirschen und Sahne
- 27. Gebackener warmer Apfelstrudel** **EUR 5,50**
mit Vanilleeis und Sahne

Unsere Eissorten:

Vanille, Schokolade und Erdbeersorbet **je Kugel EUR 1,50**

Unsere Dessertempfehlung für den Herrn

**Espresso serviert mit feinem Haselnuss- oder Marillen Schnaps aus der
Thomas Prinz Destillerie (Österreich)**

EUR 4,90

Für die Dame

Espresso serviert mit einem Eierlikör im Waffelbecher

EUR 4,90

Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können haben wir schriftlich separat festgehalten.
Bitte fragen Sie unser Personal.