

Unsere Gerichte / Ourdishes

Vorspeisen /Starter

Handkäs mit Musik mit Bauernbrot und Butter Handkäs with music with farmhouse bread and butter	€ 10,90
Frankfurter "Grüne Soße" 4 halbe gekochte Eier und Salzkartoffeln Frankfurt's green sauce" 4 half boiled eggs and boiled potatoes	€ 14,50
Karamellisierter Ziegenkäse mit Waldblütenhonig, knackigen Walnüssen an Salat-Bouquet mit Orangendressing und Baguette Caramelized goat cheese with forest blossom honey, crunchy walnuts, a salad bouquet with orange dressing and baguette	€ 14,50
Duett von Räucherlachs und Forelle an frischem Salat-Bouquet, Heidelbeer-Eismeerrettich und Rösti Duet of smoked salmon and trout of fresh salad bouquet, blueberry iced horseradish and rösti	€ 15,50
"Katalanisches Garnelenpfännchen" Garnelen in Knoblauchöl, Chili und Baguette "Catalan shrimp pan" Shrimp in garlic oil, chili and baguette	€ 16,90
Cocktail von Eismeershrimps Cocktailsauce angemachte Eismeershrimps mit Baguette Arctic shrimp dressed in cocktail sauce with baguette	€ 16,90



Aus Oma's Suppentopf /FromGrandma'sSouppot

Klare Rinderkraftbrühe	€ 5,50
mit Einlage und Petersilie verfeinert	
Clear beef broth refined with garnish and parsley	
Schwäbische Zwiebelsuppe	€ 6,90
Schwäbische Zwiebelsuppe Deftige Zwiebelsuppe mit Speck	€ 6,90

Marktfrische Salat Variationen / Market freshsaladvariations

Gemischter Beilagensalat der Saison Mixed seasonal side salad	€ 5,50
Salat "Geflügel" Frischer Marktsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika, gebratene Hähnchenstreifen und Nüssen an Orangen-Senf- Dressing "Poultry" salad, fresh market salad with tomatoes, cucumbers, peppers, fried chicken strips and nuts with orange-mustard dressing	€ 16,90

€ 17,90

Frischer Marktsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika, Knoblauch-Garnelen an Orangen-Senf-Dressing Salad "Sea", fresh market salad with tomatoes, cucumbers, peppers, Garlic shrimp with orange mustard dressing

Salat "Meer"



Vegetarische Spezialitäten / Vegetarianspecialties

Bratkartoffeln und Salat

Pork steak with onions, homemade herb butter, fried potatoes and salad

Frische Bandnudeln "Pesto" mit Basilikum Pesto und gehobeltem Parmesan Fresh tagliatelle "Pesto" with basil pesto and shaved Parmesan	€ 15,50
Frische Bandnudeln "Pilze" mit gebratenen Champignons in Kräuterrahm Fresh tagliatelle "mushrooms" with fried mushrooms in herb cream	€ 15,50
Spezialitäten aus der Pfanne / Specialtiesfromthepan	
Schnitzel "Wiener Art" Paniertes Schnitzel aus dem Schweinerücken mit Pommes Frites und Salat Breaded pork schnitzel with french fries and salad	€ 16,90
Schnitzel "a la Creme" Paniertes Schweineschnitzel mit Champignonrahm-Sauce, hausgemachten Kroketten und Salat Breaded pork schnitzel with mushroom cream sauce, homemade croquettes and salad	€ 19,90
Schnitzel "Madagaskar" Schnitzel aus dem Schweinerücken mit hausgemachten Kroketten und Salat Pork schnitzel with homemade croquettes and salad	€ 19,90
Schweinerückensteak mit Zwiebeln, hausgemachter Kräuterbutter,	€ 19,90



Spezialitäten vom Grill / Grilledspecialties

Argentinian rump steak with fried mushrooms, french fries and salad

Gegrillte Hähnchenbrust auf Paprikarahmsauce mit Spätzle und Salat grilled chicken breast on paprika cream sauce with spaetzle and salad	€ 20,90
Argentinisches Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter, Röstzwiebeln, Bratkartoffelnmit Speck und Salat with homemade herb butter, fried onions, fried potatoes with bacon and salad	€ 31,50
Rumpsteak "Madagaskar" Argentinisches Rumpsteak mit Pfeffersauce, hausgemachten Kroketten und Salat Argentinian rump steak with pepper sauce, homemade croquettes and salad	€ 32,50
Rumpsteak "Champignon" Argentinisches Rumpsteak mit gebratenen Champignons, Pommes Frites und Salat	€ 32,50



Spezialitäten des Hauses / House specialties

Duett von Edelfischen Gebratenes Zanderfilet und Lachsfilet an Bandnudeln mit Hummersauce und Salat Fried zander fillet and salmon fillet on tagliatelle with lobster sauce and salad	€ 23,50
Ofenfrischer Schweinebraten in deftiger Bratensauce an Rahmwirsing und Salzkartoffeln Oven-fresh roast pork in a hearty gravy with creamed savoy cabbage andboiledpotatoes	€ 16,90
Gekochter Tafelspitz mit Meerrettichsauce an Rahmwirsing und Salzkartoffeln Boiled beef with horseradish sauce, creamed savoy cabbage and boiled potatoes	€ 22,50
Gulasch vom Taunus Hirsch mit Preiselbeer-Birne an Butterspätzle und Salat Taunus deer goulash with cranberry pear, butter spaetzle and salad	€ 22,50
Kinderspeisekarte / Children'smenu	
Donald Ducks Lieblingsgericht Schnitzel mit Pommes Frites und Ketchup Donald Duck's favorite dish Schnitzel with french fries and ketchup	€ 10,90
Robin Hoods Lieblingsgericht Chicken Nuggets mit Pommes Frites und Ketchup Robin Hood's favorite dish Chicken nuggets with french fries and ketchup	€ 10,90
Fix und Foxi's Lieblingsgericht Rostbratwürstchen mit Pommes Frites und Ketchup Fix and Foxi's favorite dish Grilled sausages with french fries and ketchup	€ 9,90



Dessert / dessert

Obstsalat Frischer Obstsalat unter Vanilleeis und Sahne Fresh fruit salad with vanilla ice cream and cream	€ 7,90
Palatschinken Gefüllter Pfannkuchen mit Vanilleeis, Schokoladensoße und Sahne Filled pancake with vanilla ice cream, chocolate sauce and cream	€ 8,50
Lauwarmes Schokoladentörtchen an Obst und Pistazieneis mit Sahne Lukewarm chocolate tart of fruit and pistachio ice cream with cream	€ 9,90
Gemischtes Eis (Schokolade, Vanille, Erdbeere) Mixed ice cream (chocolate, vanilla, strawberry)	€ 5,00
Gemischtes Eis mit Sahne (Schokolade, Vanille, Erdbeere) Mixed ice cream (chocolate, vanilla, strawberry)	€ 6,00
Eis & Heiß (3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne) Ice& Hot (3 scoops of vanilla ice cream with hot raspberries and cream	€ 6,90
Nusstraum (Walnuss, Pistazien und Vanilleeis mit Sahne) Nut dream (walnut, pistachios and vanilla ice cream with cream)	€ 6,90
CoppaAmarena (3 Kugeln Vanilleeis mit Amarena Kirschen und Sahne) Coppa Amarena (3 scoops of vanilla ice cream with Amarena cherries and cream)	€ 6,90
Wellness Becher (Mango, Zitrone und Erdbeereis mit frischem Obst und Sahne) Wellness cup (mango, lemon and strawberry ice cream with fresh fruit and cream)	€ 6,90
Affogato al caffeé(Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis)	€ 4,50

Wochenempfehlung



Heiße Zimtpflaumen auf Walnusseis und Sahne



€ 8,90

Feldsalat mit Gänseleber und Apfelspalten an Orangen-Walnuss-Dressing	€ 14,90
** ** **	
Kürbissuppe Cremesuppe vom Hokkaido mit Ingwer und Chili	€ 6,90
Klare Gänsesuppe mit Einlage	€ 5,90

Cordon Bleu vom Schweinerücken mit Pommes Frites und Salat vom Buffet	€ 21,90
Schmorbraten aus der Hirschkeule	0.05.00
mit Kartoffelklößen, Apfelrotkohl und gefüllter Birne	€ 25,90
Gänsebraten mit Kartoffelklößen, Apfelrotkohl und Bratapfel	€ 29,90
