

## *Suppen und Vorspeisen* *Soupes et entrées*

<b>Nudelsuppe</b> <i>Soupe de nouilles</i>	5,20 €
<b>Leberspätzlesuppe</b> <i>Soupe de spaetzle au foie</i>	5,90 €
<b>Flädlesuppe</b> <i>Potage célestine</i>	6,20 €
<b>Garnelen 3 mal anders</b> Mangochutney, Balsamicolinsen <sup>1</sup> , Meerrettichdipp <sup>1</sup> <i>Crevettes trios fois différentes</i> <i>Chutney de mangue, lentilles au vinaigre balsamique, dip au raifort</i>	13,90 €
<b>Carpaccio vom Rind mit pikanter Marinade <sup>1,6</sup> und gehobeltem Parmesan</b> <i>Carpaccio de bœuf à la marinade piquante et parmesan râpé</i>	14,00 €
<b>Vitello tonnato</b> Kalbfleischscheiben mit Thunfischsoße <sup>1</sup> und Kapern <i>Tranches de veau avec sauce au thon et câpres</i>	14,00 €

## *Salatvariationen* *Variations de salades*

<b>Bunter Salatteller mit Putenstreifen</b> <i>Assiette de salade avec emincé de dinde</i>	17,50 €
<b>Bunter Salatteller <sup>1</sup> mit gegrillten Garnelen</b> <i>Assiette de salades composées aux crevettes grillées</i>	21,50 €
<b>Bunter Salatteller <sup>1</sup> mit gebratenen Doradenfilets</b> <i>Assiette de salade avec dorade</i>	21,50 €

## *Hauptgerichte Plats principaux*

**Panierte Schnitzel mit Pommes frites  
und Salatteller <sup>1</sup>** 19,50 €

*Escalope de porc panée, frites et assiette de salade*

**Schweinerückensteak in Champignonrahmsoße,  
hausgemachte Spätzle und Salatteller <sup>1</sup>** 22,00 €

*Steak de porc à la crème de champignons, spätzle maison et assiette de salade*

**Cordon bleu <sup>2,5</sup> vom Schweinerücken mit Pommes  
frites und bunter Salatteller <sup>1</sup>** 24,00 €

*Cordon bleu de porc, frites et assiette de salade*

**Putenschnitzel in fruchtiger Curryrahmsoße,  
gebackene Früchte, Basmatireis und Salatteller <sup>1</sup>** 24,50 €

*Escalope de dinde dans une sauce crème fruitée au curry, fruits frits, riz basmati et assiette de salade*

**Rinderzunge <sup>5</sup> in Burgundersoße mit  
Nudeln und Salatteller <sup>1</sup>** 24,50 €

*Langue de bœuf à la sauce bourguignonne avec nouilles et assiette de salade*

**Rumpsteak von der deutschen Färse mit  
Kräuterbutter, Pommes frites und Salatteller <sup>1</sup>** 32,50 €

*Rumsteak de la génisse allemande avec beurre aux herbes, frites et assiette de salade*

**Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit  
Pommes frites und Salatteller <sup>1</sup>** 27,50 €

*Escalope viennoise de veau avec frites et assiette de salade*

**Kalbsbraten** in Champignonrahmsoße mit hausgemachten Spätzle und Salatteller <sup>1</sup> 25,50 €  
*Rôti de veau à la crème aux champignons avec des spätzle maison et assiette de salade*

**Kalbsrücken mit Morchelkruste, Rahmsoße, Gemüse garnitur Spätzle und Salatteller** <sup>1</sup> 34,50 €  
*Selle de veau en croûte de morilles sauce à la crème, garniture de légumes, spätzle et assiette de salade*

In Olivenöl gebratenes **Doradenfilet** mit Weißweinsoße, Gemüse garnitur, Nudeln und Salatteller <sup>1</sup> 29,50 €  
*Filet de dorade rôti à l'huile d'olive sauce au vin blanc, garniture de légumes,, nouilles et assiette de salade*

**Gegrillte Garnelen** mit Champignon-Basmatireis, Weißweinsoße und Salatteller <sup>1</sup> 29,50 €  
*Crevettes grillées avec riz basmati aux champignons, sauce au vin blanc et assiette de salade*

## *Vegetarische Gerichte Plats végétarien*

**Käsespätzle** mit Butter-Zwiebelchen und Salatteller <sup>1</sup> 14,00 €  
*Spätzle au fromage avec beurre-oignons et assiette de salade*

**Rahmfettuccine** mit Morchelkruste und Salatteller <sup>1</sup> 17,00 €  
*Fettuccine à la crème avec croûte de morilles et assiette de salade*

**Bunter Gemüseteller** mit Basmatireis und Salatteller <sup>1</sup> 19,50 €  
*Assiette de légumes variés avec riz basmati et assiette de salade*

*Gerne können Sie alle Gerichte auch als kleine Portion bestellen.  
In diesem Fall berechnen wir 2,00 € weniger für das Gericht.*