



Vorweg & Zwischendurch

Fruchtiges Süsschen von der Rispentomate

mit frischem Basilikumschaum verfeinert und
gerösteten Pinienkernen

6,90 €

In der Cocotte serviertes Würzfleisch vom Kalb

mit gebratenen Champignons und herzhaftem Käse gratiniert,
Worcester Sauce, Zitrone und Baguette

11,50 €

Zweierlei vom Ziegenkäse

gratiniert mit Tessiner Senf, Rote Beete Carpaccio,
gerösteten Nüssen, Basilikum Pesto, Pflücksalate und Baguette

16,80 €

Garnelenpfännchen (ohne Kopf und Schale)

in Olivenöl gebratene Black - Tiger - Garnelen,
Knoblauch, frischem Chili und Baguette

16,90 €



Mediterrane Vorspeisen (Tapas)

Knusprig geröstetes Knoblauchbrot

mit Oliven, Tomatenrelish und Kräutern

7,80 €

„Pan y Aioli“

Baguette mit frischer Knoblauch- Mayonnaise
und marinierten Oliven

8,00 €

Gebackene Zwiebelringe

mit frischer Knoblauch-Mayonnaise
und Baguette

8,50 €

Albondigas

Saftige Fleischbällchen in feuriger Knoblauch-Tomatensoße
und Baguette

8,90 €

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



Leckere Salate

Gurkensalat

mit frischem Dill, Schmand und einem Hauch Knoblauch

7,50 €

Kleiner gemischter Salat

mit frischen Pflücksalaten, Rohkost und
hauseigenem Honig-Senfdressing

7,50 €

Großer bunter Salat mit Pflücksalaten, Kirschtomaten und Rohkost

13,00 €

wahlweise mit:

Lauwarmen gebratenen frischen Pfifferlingen

19,80 €

**Maishühnchen - Sticks im Knuspermantel
und Sweet - Chili - Dip**

21,50 €

Gebratenen Black - Tiger - Garnelen (ohne Kopf und Schale)

23,80 €

Zu unseren großen Salaten reichen wir Ihnen frisches Baguette!

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

Frische Pfifferlinge



Badische Käsespätzle

mit dreierlei würzigem Käse, gebratenen Pfifferlingen, Kirschtomaten und geschmorten Zwiebeln

19,80 €

Schweizer Rösti - Omelette

knuspriges Rösti aus rohen Kartoffeln und Ei,
gefüllt mit Pfifferlingen in Kräuterrahm und Salatbeilage

21,50 €

Tagliatelle

mit gebratenen Pfifferlingen, Kirschtomaten,
Rucola und Parmesan

22,50 €

Pfifferlings - Schnitzel

Paniertes Schweineschnitzel vom Strohschwein, mit gebratenen Pfifferlingen
und würzigem Käse überbacken, dazu hausgemachte Butterspätzle und
Salatbeilage

25,80 €

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



Probieren Sie unsere Frankfurter Grüne Soße!

(Frankfurterisch **Frankfurter Grie Soß**) genannt, ist eine kalte Sauce, nach Art einer Grünen Sauce, die mit feingehackten Küchenkräutern bestimmter Arten, Herkunft und Zusammensetzung hergestellt wird.

Traditionell werden sieben Kräuter verwendet, nämlich Borretsch, Kerbel, Kresse, Petersilie, Pimpinelle, Sauerampfer und Schnittlauch. Neben der klassischen Rezeptur sind zahlreiche Varianten mit unterschiedlichen Grundsoßen oder Milcherzeugnissen verbreitet.

Lassen Sie sich überraschen....

Frankfurter Grüne Soße wahlweise:

mit 4/2 Eiern, Petersilienkartoffeln und Salatbukett
16,80 €

mit Rotbarschfilet im Knuspermantel und Bratkartoffeln
23,80 €

mit paniertem Schweineschnitzel vom Strohschwein und
Bratkartoffeln
24,80 €

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



Aus dem Meer

Gebeiztes Norweger Lachsfilet (Kalt)

mit knusprig gebratenen Kartoffelrösti, Sahnemeerrettich und Salatbeilage

21,80 €

Rotbarschfilet im Knuspermantel

Rotbarschfilet knusprig ummantelt, mit würziger Remoulade, Bratkartoffeln
und kleinem Gurkensalat

23,80 €

Tagliatelle mediterrane Art

mit Black – Tiger – Garnelen (ohne Kopf und Schale),
getrockneten Tomaten, Zucchini, Champignons, Knoblauch und Chili

26,50 €

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



Unsere Klassiker

Eisbeinsülze nach Oma Mariannes Rezept

mit knusprigen Bratkartoffeln, würziger Remoulade und Salatbeilage
18,90 €

Gebratenes Maishähnchenbrustfilet

auf gegrilltem Gemüse (Paprika, Zucchini, Champignons), Madeirasauce
und ofenfrischen Rosmarinkartoffeln
24,80 €

Höhnstedter Winzer Schnitzel

Paniertes Schweineschnitzel vom Strohschwein mit
gebutterten Weintrauben, Riesling-rahm,
hausgemachte Walnusspätzle und Salatbeilage
24,80 €

Vom Küchenchef empfohlen:

Medaillons vom Strohschwein, ummantelt mit Salbei u. Serrano-schinken,
in Parmesan-Eihülle gebraten, dazu Tagliatelle und fruchtige Tomaten-
Basilikumsoße
26,50 €

Rumpsteak vom argentinischen Black Angus Rind

mit Schalotten – Portweinjus, Rosmarinkartoffeln und Salatbeilage

Wir berechnen für 100g Rumpsteak 15,00 € inkl. aller Beilagen.

Verfügbare Grammzahlen erfragen Sie bitte beim Personal!



Essbare Streicheleinheiten

Creme Brûlée

mit frischen Beeren und knuspriger Zuckerglasur

8,90 €

Schwedenbecher

Vanilleeis, Apfelmus, Eierlikör und Sahne

9,50 €

Dompfaff - Sinfonie

Himbeertörtchen mit weißer Schokolade verfeinert, Himbeer-Zitronensorbet, frische Waldfrüchte und Sahne

10,80 €

Der kleine Ire

1 Kugel Cookie Eis mit einem Schuss Baileys und Sahne

5,80 €

Unsere Eissorten:

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Cookie, Joghurt-Walnuss, Amarena-Kirsch

u. Himbeer-Zitronensorbet

(je Kugel 2,50 €)

Portion Sahne: 1,00 €

Unsere Dessertempfehlung für die Dame

Espresso serviert mit Eierlikör (...lassen Sie sich überraschen)

6,00 €

Unsere Dessertempfehlung für den Herrn

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

6,00 €

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