

Vorspeisen	Euro
Salatteller der Saison	6,00
gebratener Mozzarella auf Tomatensalat	8,00
Feldsalat mit Speck und Croutons	7,50
hausgebeizter Lachs mit Kartoffelpuffer und Senf-Dill-Sauce	12,00
Cocktail von frischen Flußkrebsschwänzen und Avokado	13,00

### Suppen

Rinderkraftbrühe mit Maultaschen	5,00
Broccolicremesuppe mit Mandelblättchen	5,00
Tomatencremesuppe mit Mozzarellwürfel	5,00

### Rustikales

Handkäse mit Musik, Brot und Butter	5,50
Gebackener Camembert mit Toast und Butter	5,50
Tatar angemacht mit Brot und Butter	13,00
Tatar angebraten mit Bratkartoffeln	15,00

### Salate

Salatteller „römischer Art“ mit Schinken, Käse und Ei	9,00
Salatteller „Nicoise“ mit Thunfisch, Sardellen und Ei	10,00
Blattsalate mit gebratener Hähnchenbrust	13,00
Feldsalat mit frischen Pfifferlingen	14,00
Feldsalat mit frischen Flußkrebsschwänzen	16,00

Gerichte vom Schwein	Euro
paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und Salatteller	13,00
Rahmschnitzel mit Kartoffelrösti und Blumenkohl	15,00
Pfefferschnitzel mit Basmatireis und Salatteller	15,00
Schweinelendchen Cafe de Paris mit Bällchen und Broccoli	19,00

Gerichte vom Kalb	Euro
paniertes Kalbsschnitzel mit Bratkartoffeln und Salatteller	20,00
Kalbsgeschnetzeltes mit Pfifferlingen in Rahm, Kartoffelrösti und Salatteller	23,00

Gerichte vom Rind	Euro
Rumpsteak mit Kräuterbutter , Kartoffelbällchen und Bohnen	22,00

Geflügelgerichte	Euro
Hähnchenbrust mit Pfeffersauce, Basmatireis und Salatteller	17,00

Fischgerichte	Euro
Matjesfilet in Rahm mit Äpfeln, Zwiebeln und Petersilienkartoffeln	13,00
Tagliatelle mit frischen Flußkrebsschwänzen und Kräutersauce	15,00
Kabeljaufilet in Mandelbutter gebraten, Petersilienkartoffeln und Salat	20,00
Kabeljaufilet mit frischen Pfifferlingen, Petersilienkartoffeln und Salat	23,00
Lachsfilet in Prosecco-Senfauce mit Basmatireis und Blattspinat	19,00

Weitere Gerichte	Euro
Kartoffelpuffer mit Apfelkompott	9,00
Gemüseplatte mit Bratkartoffeln und Spiegelei	11,00
Tagliatelle oder Kartoffelrösti mit frischen Pfifferlingen in Rahm	14,00

Dessert	Euro
gemischtes Eis	3,00
Vanilleeis mit heißen Kirschen	5,00
Crepes mit Vanilleeis und Schokoladensauce	6,00
Creme brulee	7,00
dreierlei Sorbet	6,00
Mousse au chocoat mit Vanillesoße	7,00