

Speisekarte

2. Fränkische Grünkernsüpple mit Markklößchen und frischen Gartenkräuter	5,90 €
6. Schaumsüppchen vom Hokkaido Kürbis mit steirischem Kürbiskernöl, karamellierte Kernen und ein Hauch von Chili	5,90 €
9. Gemischter Salatteller nach „Art des Hauses“ mit hausgemachtem Joghurtdressing, Sprossen und gerösteten Körnern	4,50 €
161. Sportler Salatteller - Allerlei Salate mit zwei Medaillons vom Grill	13,50 €
103. Französischer Ziegenfrischkäse mit Waldhonig überbacken an Blattbukett mit Walnussdressing und Brot	11,50 €
11. Schottische Wildlachsscheiben - geräuchert - an Blattsalaten mit Berner Rösti und Sahnemeerrettich	16,50 €
20. Zwei Schweinerückensteaks mit Rahmchampignon und Kroketten	13,90 €
22. Cordon Bleu mit Schinken und Käse gefüllt dazu Pommes Frites	14,50 €
30. Gegrillte Schweinemedallions an Pfifferlingrahmsoße und Kroketten	18,50 €
41. Putensteak „Bombay“ mit gebackener Banane an Currysoße und Kroketten	15,90 €
82. Beuchertsmühle-Grillteller mit verschiedenen Steaks und Filets, Pommes Frites und Waffelkartoffeln, Kräuterbutter und Pfeffersoße	18,90 €
55. Sauerbraten in herzhafter Soße, Preiselbeerbirne mit Rotkohl und hausgemachten Spätzle	17,50 €
<u>Vegetarisch:</u>	
95. Gemüsemedallions mit frischem Markgemüse und Röstis	14,50 €
<u>vom Argentinischen Black Angus Ochsen:</u>	
61. Rumpsteak mind. 250g mit hausgemachter Kräuterbutter dazu Pommes Frites	24,00 €
62. Pariser Pfeffer-Rumpsteak mind. 250g mit Pfeffersoße dazu Kroketten	24,00 €
106. Burgunderschmorbraten an eigener Soße, Röstzwiebeln und hausgemacht Spätzle	15,90 €
107. Geschmorte Angus Ochsenbäckchen mit Marktgemüse und Bandnudeln	19,50 €
42. Piccata vom Putenfilet in Ei-Käsehülle mit Tagliatelle an WeißweinsöÙe	16,80 €
110. Ragout vom Odenwälder Hirschkalb mit Steinpilzknöpfe mit Spätzle und Preiselbeerbirne	18,90 €