

Suppen

1. Klare Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Eierstich
2. Fränkische Grünkernsüpple mit Markklößchen und frischen Gartenkräuter
6. Karotten - Ingwersüpple mit Kokosmilchschaum

Salate

9. Gemischter Salatteller nach „Art des Hauses“ mit hausgemachtem Joghurtdressing, Sprossen und gerösteten Körnern
167. Französischer Ziegenfrischkäse mit Waldhonig überbacken an Blattbukett mit Walnussdressing und Brot
8. Großer Feldsalat mit Walnussdressing und knusprige Croutons
160. Bunte Salatplatte der Saison "Quer Beet" mit Hausdressing
161. Sportler Salatteller – Allerlei Salate mit zwei Medaillons vom Grill
165. Großer Blattsalatteller mit Walnussdressing, gegrillte Black Angus Ochsen streifen

Hauptgänge

11. Schottische Wildlachsscheiben - geräuchert - an Blattsalaten mit Berner Röstli und Sahnemeerrettich
20. Zwei Schweinerückensteaks mit Rahmchampignon und Krokette
21. Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites
22. Cordon Bleu mit Schinken und Käse gefüllt dazu Pommes Frites
23. Saftiges Knoblauchsteak 250g mit cremiger KnobisöÙe und Pommes Frites
30. Gegrillte Schweinemedallions in PfifferlingrahmsoÙe und Krokette
31. Schwäbischer Filettopf -gegrillte Medallions an Spätzle und hausgemachter KäsesoÙe
40. Gegrilltes Putensteak mit Champignon-RahmsoÙe und Krokette
41. Putensteak „Bombay“ mit gebackener Banane an CurrysoÙe und Krokette
51. Zwei zarte Kalbsrücken mit Pfifferlingen dazu Butter Spätzle
52. Zwei zarte Kalbsrückenschnitzel mit Pommes Frites
82. Beuchertsmühle-Grillteller mit verschiedenen Steaks und Filets, Pommes Frites und Waffelkartoffeln, Kräuterbutter und PfeffersoÙe
55. Sauerbraten in herzhafter SoÙe, Preiselbeerbirne mit Rotkohl und hausgemachten Spätzle

116. Geschmortes Angusochsenbäckchen in eigener SoÙe mit Gemüse und feine Bandnudeln
83. Odenwälder Rehkeule mürbe geschmort im WacholdersöÙle mit Schmand gerundet, Rahmpfifferlinge dazu Preiselbeerbirne und Spätzle
86. Zartes Filet vom Rehrücken mit Kräuter und Butter gebraten dazu Rahmpfifferlingen, BroccoliröÙchen und Preiselbeerbirne
113. Frisches Wildlachsfilet aus dem Rieslingsud mit Markgemüse, WeißweinsoÙe und Basmatireis
112. Gebratenes Zanderfilet an SafransoÙe mit buntem Gemüse und Basmatireis
95. Gemüsemedallions mit frischem Markgemüse und Röstis
91. Ital. Crespelle mit Ricocota getr. Tomaten an WeißweinsoÙe

Vegetarisch:
Vegan:

92. Rote Bete Puffer mit frischem Markgemüse und Röstis

Unsere Steakkarte

vom Argentinischen Black Angus Ochsen:

61. Rumpsteak mind. 250g mit hausgemachter Kräuterbutter dazu Pommes Frites
60. Rumpsteak mind. 250g mit en Haufe Röstzwiebel dazu Pommes Frites
62. Pariser Pfeffer-Rumpsteak mind. 250g mit PfeffersoÙe dazu Krokette
64. Rumpsteak mind. 250g mit gepresstem Knoblauch dazu Pommes Frites
66. Ochsenpfanne mit frischem Steinchampignons in Butter und Knoblauch gebraten an feiner KäsesoÙe - dazu Berner Röstitaler
70. Ochsenfilet mind. 250 mit hausgemachter Kräuterbutter dazu Pommes Frites
71. Ochsenfilet gegrillt mit PfifferlingrahmsoÙe dazu Krokette
72. Ochsenfilet mind. 250 mit PfeffersöÙle vom grünem Pfeffer dazu Krokette
168. Ochsenfilet Würfel gegrillt mit dreierlei PfeffersoÙe und Paprikastreifen dazu Pommes Frites
105. Saftiges schmackhaftes Maredo quality RibEye Steak (300g) vom Grill mit Folienkartoffel und Schmand, dazu Kräuterbutter

Unsere Service-Mitarbeiter geben Ihnen gerne Auskunft zu Zusatzstoffen, Allergenen & Lebensmittelunverträglichkeit.