

# SPEISEKARTE



## Suppen

1. Klare Rinderkraftbrühe | Markklößchen | Eierstich | Schnittlauch **6,5 €**
2. Grünkernsüpple | Markklößchen | Schnittlauch **7 €**

## Vorspeisen/Salate

9. Bunter Mühlensalat | hausgemachtes Joghurtdressing **5,5 €**
8. Frischer knackiger Feldsalat | Walnussdressing | knusprige Croutons **9,5 €**
161. Sportlersalat | bunter Salatmix | Blattsalat | Joghurtdressing |  
gegrillte Schweinemedallions | Baguette **16 €**
163. Großer Blattsalat | Joghurtdressing | Gegrillte Putenstreifen | Baguette **16 €**
165. Großer Blattsalat | Walnussdressing | Gegrillte Angus Ochsenstreifen | Baguette **19 €**
167. Französischer Ziegenfrischkäse mit Waldhonig überbacken | Blattsalat | Walnussdressing  
Baguette **14 €**

## Hauptgang

21. Zwei Schweinerückenschnitzel | Pommes Frites **15 €**
22. Cordon bleu | Schinken | Gouda | Pommes Frites **19,5 €**
25. Zwei Schweinerückensteaks vom Grill | Pfefferrahmsoße | Kroketten | Bohnen **21 €**
30. Gegrillte Schweinemedallions | Pfifferling Rahmsoße | Kroketten **26 €**
31. Schwäbischer Filettopf | Käsesoße | Schweinemedallions | Spätzle **24 €**
40. Gegrillte Putensteaks | Champignon-Rahmsoße | Kroketten **19 €**
51. Zwei Kalbsrückensteaks | Pfifferling Rahmsoße | Spätzle **28 €**
52. Zarte Kalbsrückenschnitzel | in Butter gebraten | Pommes Frites **25 €**
42. Piccata vom Hähnchenbrustfilet in Ei-Käsehülle | Weißweinsauce | Tagliatelle **21 €**
55. Leckerer Sauerbraten in eigener Soße | Preiselbeerbirne | Spätzle **21 €**

82. Beuchertsmühlen Grillteller mit dreierlei Steaks & Filets   Waffelkartoffel   Kräuterbutter   Pfeffersoße   Pommes	24 €
83. Odenwälder Rehbraten   Wacholdersoße   Pfifferling Rahmsoße   Preiselbeeren   Spätzle 6201. optional: Rotkohl	26 € 3,5 €
112. Gebratenes Fluss Zanderfilet   Weißweinssoße   Marktgemüse   Basmati-Reis	27 €
91. Crespelle-italienischer Pfannkuchen   gefüllt mit Ricotta, getrocknete Tomaten u. Blattspinatfüllung   Marktgemüse   Weißweinssoße	17 €
92. Vegan: Rote Beete Puffer   Marktgemüse   Röstis	16 €
93. frische Steinchampignons   in Butter gebraten   Knobi   Kräuter   Baguette	15 €
94. Veggie Teller   2 Linsen-Zucchini Puffer   1 Grünkernpuffer   Marktgemüse   Kräuterquark	19 €
95. Leckere Gemüsemedaillons   Marktgemüse   Hollandaise   Röstis	18 €
<hr/>	
61. Steak vom Black Angus Ochsen Rumpsteak min. 250 g.   Kräuterbutter   Pommes Frites	28 €
62. Steak vom Black Angus Ochsen Rumpsteak min. 250 g.   Pfeffersoße   Kroketten	29 €
63. argentinische Ochsenpfanne   frische Steinchampignons   Käsesoße   Röstis 185. optional: knusprige Röstzwiebeln	35 € 2,5 €
70. Filet vom Black Angus Ochsen min. 250 g.   Kräuterbutter   Pommes Frites	35 €
71. Filet vom Black Angus Ochsen min. 250 g.   Pfeffersoße   Kroketten	36 €
72. Filet vom Black Angus Ochsen min. 250 g.   Pfifferling Rahmsoße   Kroketten	38 €
75. Filet vom Black Angus Ochsen   Ladyscut 150 g.   Kräuterbutter   Pommes Frites	29 €
107. Geschmortes Ochsenbäckle v. Angus Rind in eigener Soße   Marktgemüse   Tagliatelle	25 €
110. US Steak Hüfte PREMIUM min. 300 g.   Kräuterbutter   Bohnen   Speck & Rosmarinkartoffeln	32 €

## Nachtisch

243. Bourbon-Vanille Eiscreme   heiße Himbeeren	8,5 €
258. Lauwarmer Apfelstrudel   Salted-Caramel Eiscreme   Vanillesoße	9,5 €
259. Triologie Mouse au chocolate   Tahiti Vanille Eiscreme   Früchte	9,5 €
260. Lauwarmes Schokoladensouffle   Bourbon-Vanille Eiscreme   Früchte	9,5 €
262. Ofenfrischer Cheesecake   Himbeersorbet und Früchten	9,5 €

*Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen, wenden Sie sich bitte an den Service*