

Mittagskarte 15.04.24 bis 18.04.24



Menü 15,50 €

Tagessuppe oder bunter Salatteller

Montag: Toast Hawai

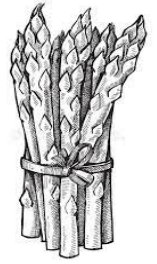
Dienstag: Kalbsrahmbraten mit Nudeln

Mittwoch: Kartoffeltaschen gefüllt mit Frischkäse

Donnerstag: Kleines Cordon Bleu, Pommes

Alternativ vegetarisch

-Plus eine kleine à la carte Karte-



Spargelkarte

Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen

8,50 €

Kleiner Spargelsalat mit Streifen vom gekochten Schinken

15,80 €

Portion Stangenspargel mit Sauce Hollandaise

24,80 €

*Portion Stangenspargel mit Sauce Hollandaise,
roher & gekochtem Schinken*

33,80 €

*Portion Stangenspargel mit Sauce Hollandaise &
einem panierten Schweineschnitzel*

33,80 €

*Rumpsteak rosa gebraten mit Stangenspargel &
Sauce Hollandaise*

42,80 €

Gebratenes Lachsfilet mit Stangenspargel & Sauce Hollandaise 35,80 €

*Zu allen Spargelgerichten reichen wir
Ihnen Kartoffeln oder Kratzete*

Eine Portion Spargelgemüse -extra-

9,50 €

Speisekarte

Vorspeisen:

Kraftbrühe mit Einlage

6,50 €

Mediterraner Vorspeisenteller

*(mit Thunfisch gefüllter Peperoni, Artischockenherzen, Tomate-Mozzarella,
in Olivenöl eingelegte Tomaten)*

13,80 €

Melone mit Schwarzwälder Schinken

13,80 €

Hauptgänge:

Paniertes Schnitzel mit Pommes-frites & Salat 20,80€

Zigeunerschnitzel mit Pommes-frites & Salat 21,80€

Jägerschnitzel mit hausgemachten Spätzle & Salat 21,80€

Cordon bleu vom Schwein mit Pommes-frites & Salat^(1,3) 24,80€

*Holzfallersteak vom Schwein mit Zwiebeln & Speck
uf´m Brett serviert mit Pommes-frites & Salat* 24,80€

Ochsenzunge in Burgundersauce mit Kroketten & Salat 24,80€

Neuenburger - Hof Pfännle

*(Zwei Schweinemedailons an Champignonrahmsauce
mit hausgemachten Spätzle & Salat)*

26,80€

*Rumpsteak (350g) mit Kräuterbutter **oder** Zwiebeln
mit Pommes-frites & Salat⁽³⁾*

32,80€

*Kalbsgeschnetzeltes in feiner Calvadosrahmsauce
mit hausgemachten Spätzle & Salat*

31,80 €

Fisch, Geflügel & vegetarische Gerichte:

*Knusprig gebratenes Maispoullardenbrüstchen an
Champignonrahmsauce mit hausgemachten Spätzle & Salat* 26,80€

*Duo vom Lachs & Zanderfilet gebraten an
feiner Hummerrahmsauce mit Nudeln & Salat* 31,80€

*Spinatknödel mit feiner Champignonrahmsauce,
kleiner Gemüsebeilage & Salat⁽¹⁾* 18,50 €

Champignons à la Creme im Nudelnest mit Salat 18,80 €

Kennzeichnung von Zusatzstoffen -

*Nr. 1 mit Konservierungsstoff, Nr. 2 mit Farbstoff, Nr. 3 mit Antioxidationsmittel, Nr.4 mit Süßungsmittel
Aspartam, enth. Phenylalaninquelle, Nr. 5 mit Phosphat, Nr. 6 geschwefelt, Nr. 7 chininhaltig, Nr. 8
koffeinhaltig, Nr. 9 mit Geschmacksverstärker, Nr. 10 geschwärzt, Nr. 11 gewachst, Nr. 12 gentechnisch
verändert*

Vesper-Salatkarte

<i>Kartoffeltaschen mit Frischkäse gefüllt an Salatgarnitur</i>	17,80€
<i>Bunte Salatplatte mit gebackenem Fetakäse</i>	18,80 €
<i>Bunte Salatplatte mit Spargel-Schinkenröllchen</i>	18,80 €
<i>Bunte Salatplatte mit knusprig gebratenem Poulardenbrüstchen</i>	21,80€
<i>Bunte Salatplatte mit gebratenem Lachs & Zanderfilet</i>	25,80€
<i>Ochsenmaulsalat an Salatgarnitur mit Bratkartoffeln^(1,3)</i>	15,80 €
<i>Wurstsalat an Salatgarnitur mit Brot^(1,3)</i>	12,20 €
<i>„Elsässer“ Wurstsalat an Salatgarnitur^(1,3)</i>	
<i>mit Brot 13,50 € / mit Bratkartoffeln 16,50 €</i>	
<i>Rindfleischsalat mit Bratkartoffeln an Salatgarnitur^(1,3)</i>	17,50 €

Dessert

*Kleines Schokoladentörtchen
mit flüssigem Schokoherz,
Pfirsich & feiner Mango Sauce*

9,50 €

*Tiramisu mit Mascarpone
& frischen Früchten*

9,50 €

Vanilleeis mit heißen Himbeeren & Sahne 8,80 €

Vanilleeis mit warmer Schokosauce & Sahne 8,00 €

Nussknacker mit Eierlikör

(Schoko & Walnusseis mit Sahne, Eierlikör & Walnüssen garniert) 8,80 €

Eiskaffee 6,80 €

Gemischtes Eis mit Sahne 6,50 €

Kinderkarte

Pumuckel Kinderschnitzel mit Pommes-frites 11,60 €

Speedy Gonzales Chicken Nuggets mit Pommes 10,80 €

Schneewittchen Grillwürstchen mit Pommes-frites 9,80 €

Kapitän Hook Fischstäbchen mit Pommes-frites 9,80 €

Max und Moritz

Hausgemachte Spätzle mit Rahmsauce 8,80 €

