

Suppen

	<i>Euro</i>
Doppelte Rinderkraftbrühe mit Einlage	5,50
Gulaschsuppe „Ungarische Art“	6,00
Tomatencremesuppe “Gordons Dry Gin” mit einem Sahnehäubchen	6,50

Vorspeisen und leichte Gerichte

Cantaloupe Melone mit Schwarzwälder Schinken, Toast und Butter ¹⁵	12,50
Geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich, Toast und Butter ³	13,50
Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung und bunten Salaten umlegt	12,50
3 edle Heringsfilets “Hamburger Art” mit Apfel, Zwiebel und Gurke dazu Butterbohnen und Petersilienkartoffeln ¹¹	12,90
Frischer Salatteller der Saison mit Toast und Butter	5,60
Bauernsalat mit Balkankäse, Oliven, Toast und Butter	12,50
Harzer Käse mit Schmalz und Vollkornbrot	8,50
Dicke Scheibe Landschinken mit Mixed Pickles, Brot und Butter ^{11,15}	13,00
Belegte Brote mit:	
Mettwurst	6,50
gekochtem Hinterschinken ^{3,15}	7,50
rohem Schinken ¹⁵	8,50
Schweizer Käse	7,00

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung
¹ mit Farbstoff, ³ mit Antioxidationsmittel, ⁹ coffeinhaltig, ¹⁰ chininhaltig, ¹¹ mit Süßungsmittel
¹² enthält eine Phenylalaninquelle ¹⁵ Nitritpökelsalz

Hauptgerichte

	<i>Euro</i>
Paniertes Schweineschnitzel mit Röstkartoffeln und einem buntem Salatteller ¹⁵	17,50
Jägerschnitzel "natur" in Pilzrahmsauce mit Rotkohl und Kartoffelkroketten	19,50
Schweinefilet „Rustikal“ mit Champignons, Schmorzwiebeln und Kräuterbutter, dazu Pommes Frites und ein bunter Salatteller	23,50
Geschnetzeltes vom Hausgeflügel "Casimir" mit Früchten und Champignons in Curryrahmsauce, dazu Butterreis und Blattsalat in Joghurtdressing ^{1,3,11}	18,50
Gedünstetes Hähnchenbrustfilet „Supreme“ mit frischen Champignons in Weißweinkräutersauce, dazu Creolenreis und ein Blattsalat in Joghurtdressing	19,00
„Wiener“ Kalbsschnitzel mit Röstkartoffeln und buntem Salatteller ¹⁵	25,50
„Züricher“ Kalbsgeschnetzeltes mit frischen Champignons, Zwiebeln in Rahmsauce, Berner Rösti und saisonfrischen Salaten	26,00
Rumpsteak Hofmeisterart mit Kräuterbutter, Pommes frites und saisonfrischen Salaten	25,50
Rumpsteak "Madagaskar" mit grünem Pfeffer in Cognacsauce, Butterbohnen und Kartoffelkroketten	26,50

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung

¹ mit Farbstoff, ³ mit Antioxidationsmittel, ⁹ coffeinhaltig, ¹⁰ chininhaltig, ¹¹ mit Süßungsmittel

¹² enthält eine Phenylalaninquelle ¹⁵ Nitritpökelsalz

Fisch

	<i>Euro</i>
Forelle „blau“ mit zerlassener Butter, Sahnemeerrettich, Butterkartoffeln und erlesenen Salaten ³	16,50
Forelle „Müllerin“ mit Tomaten, Zitronenscheiben und zerlassener Butter, dazu Petersilienkartoffeln und erlesene Salate	17,00
Forelle gebraten, in schäumender Mandelbutter mit Petersilienkartoffeln und einem gemischten Salatteller	17,00
Schollenfilets „Finkenwerder Art“ in schäumender Speckbutter gebraten dazu Salzkartoffeln und ein Salatteller ¹⁵	16,00
Gebratene Zanderfilets in schäumender Butter, dazu Petersilienkartoffeln und Salate der Saison	21,00

Dessert

Hausgemachte Rote Grütze mit Schlagsahne	7,00
Frischer Obstsalat mit Maraschino	8,50
Gemischtes Eis Schoko, Vanille, Erdbeere mit Sahne	3,50 4,00
Vanilleeis mit heißen Weinbrandkirschen oder heißen Waldbeeren und Schlagsahne	7,80
„Sündige Witwe“ Gemischtes Eis mit Früchten, Maraschino und Sahne	5,70

Für unsere kleinen Gäste

	<i>Euro</i>
Simba 1 Portion Pommes Frites mit Mayonnaise und Ketchup	3,60
Sindbad 4 Nürnberger Rostbratwürstchen mit Pommes Frites, Ketchup und Mayonnaise	6,50
Titanic 4 Fischstäbchen mit Pommes Frites, Mayonnaise und Ketchup	6,50
Max und Moritz 6 Hähnchennuggets mit Pommes Frites, Mayonnaise und Ketchup	7,50
Hexenmahl kleines paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites	11,50
Hans im Glück kleines Rumpsteak mit Kräuterbutter, Pommes frites und kleinem Salatteller	17,50

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung

¹ mit Farbstoff, ³ mit Antioxidationsmittel, ⁹ coffeinhaltig, ¹⁰ chininhaltig, ¹¹ mit Süßungsmittel

¹² enthält eine Phenylalaninquelle ¹⁵ Nitritpökelsalz