

Suppen und Vorspeisen

Rinderkraftbrühe mit Ei	€ 4,20
Gulaschsuppe mit Brot hausgemachte Suppe mit Rindfleisch, Paprika und Gemüsewürfeln	€ 5,10
Hausgemachte Frühlingsrollen mit einer Süßen Chilisoße an Blattsalat	€ 8,50

Toasts, Salate, Vegetarisches und Spezialitäten

Hawaii - Toast Toast mit gekochtem Schinken, Ananas und Butterkäse überbacken	€ 8,50
Jägertoast kleines Schweinesteak mit Champignonrahmsoße mit Salatbeilage	€ 12,20
Salatteller nach Art des Hauses ... mit Schinken-, Käsestreifen und Ei	€ 10,20
2 Spinat-Käseknödel mit geschmolzener Butter und Parmesankäse und Salat	€ 11,00

1 Portion Pommes extra 4,00 €

1 Portion Ketchup oder Mayo 0,50 €

Änderungen vorbehalten

Hauptspeisen

Deutsches Beefsteak

gebratenes Gehacktes vom Rind und Schwein
mit Pommes frites und Gemüse € 13,50

Lendenschnitzel vom Schwein "Zigeuner Art"

Schweineschnitzel mit einer pikanten
Paprika-Zwiebelsoße, Pommes frites
und Salatteller € 14,50

Lendenschnitzel vom Schwein "Jäger Art"

Schweineschnitzel mit einer Champignonsoße
Pommes frites und Salatteller € 14,50

Hähnchenbrust

Hähnchenbrustfilet in einer fruchtig - milden Currysoße
mit Reis und Salatteller € 14,50

Holzfällersteak

Schweinenackensteak ca. 300g mit gebratenen
Zwiebeln und einer Speckscheibe dazu
Minirösti und Salatteller € 15,50

Filet vom Kap Seehecht

Kap Seehecht in einer Moselrieslingsoße
mit Butterreis und Salatteller € 17,50

Schweinefilet mit einer Zitronensauce

verfeinert mit Ginheimer (Premium Dry Gin aus Kinheim)
auf Bandnudeln und Salatteller € 19,20

Steak vom Rinderrücken

Rumpsteak mit Champignons, dazu Kroketten
und Salatteller € 23,50

Saisonkarte

Hausgemachte Spargelsuppe
mit einer Sahnehaube verfeinert Euro 5,20

Variationen von weißem und grünem Spargel
...an Walnuss – Vinaigrette Euro 9,50

...mit 4 Scampis im Kartoffelmantel Euro 15,50

Bärlauch - Pfannenkuchen
mit Spargel gefüllt und mit gekochtem Schinken
und Käse überbacken Euro 14,50

Portion deutscher Spargel
mit Kartoffeln Euro 11,00
mit gekochtem oder rohem Schinken Euro 15,00
mit einem Putenschnitzel Euro 14,50

Zu diesen Spargelgerichten reichen wir wahlweise
zerlassene Butter oder Hollandaise

Spezialität des Hauses

Zwiebelrostbraten
Steak aus der Rinderhüfte mit gerösteten Zwiebeln,
Pommes frites und Salatteller Euro 18,50

Als Dessert empfehlen wir

3 Kugeln Vanilleeis mit Erdbeeren und Sahne Euro 5,10

grünes Spargel Parfait auf Erdbeeren Euro 5,50