Als Vorspeise oder für den kleinen Hunger

Spargelcremesuppe mit Pinienkerne und Basilikumöl c,g,o € 4,30

Gebackene Champignons mit Gorgonzolacreme auf buntem Salatbett A,C,G € 7.20

Lauwarmer Ziegenkäse im Speckhemd, mit Blütenhonig und Balsamicocreme auf Rucolasalat und Kirschtomaten 1,2,3,G,L,O $\in 8,20$

Riesengarnelen spanische Art, mit Paprika, Zucchini, Tomaten, Zwiebeln und Peperoni in Olivenöl 2,B € 13,20

Knackig frische Salate

Kleiner Beilagensalat € 3,80 - Großer Beilagensalat € 6,00 C,G,L,3

Bunter Salat der Saison mit warmen Speck- und Hähnchenbruststreifen 2,3,C,G, € 8,20

Bunter Salat der Saison mit Tomate, Zwiebeln, Oliven, Schafskäse Thunfisch, Peperoni und gebratene Hähnchenbruststreifen 2,3,6,D,G,L € 10,90

Bunter Saisonsalat im Balsamico- Honigdressing, mit Schafskäse, gebratenen Rindfleischstreifen in pikant scharfer Sauce 1,0 \in 14,50

Was jetzt Saison hat oder wir zurzeit besonders empfehlen.

Bornheimer Stangenspargel (500gr. Rohware) Klassische Art, mit Salzkartoffeln, wahlweise mit:

zerlassener Butter oder Sauce hollandaise C,G,O,3 € 15,30

Serranoschinken, gekochtem oder gemischtem Schinken, zerlassener Butter oder Sauce hollandaise 2,3,C,G,O € 19,60

Wiener Schweineschnitzel, zerlassener Butter oder Sauce hollandaise A,C,G,O,3 € 19,60

Schweinemedaillons, zerlassener Butter oder Sauce hollandaise C,G,O,3 € 22,30

Argentinisches Rinderfiletsteak, zerlassener Butter oder Sauce hollandaise c,g,o,3 € 26,00

Stangenspargel auf Badische Art, im Schinkenmantel mit Sauce hollandaise überbacken, dazu Salzkartoffeln 2,3,C,G,O,

€ 19,60

Spargel mal anders

Florentiner Spargelragout mit Kirschtomaten, Blattspinat, Pinienkerne, Sauce hollandaise und Parmesan überbacken, dazu Gnocchi 1,2,3, C,E,G,L,O € 19,80

Gebratener Spargel Asiatisch, auf Gemüse- Nudelbett mit Cashewkerne in pikant, leicht scharfer Sauce 1,G,H,E,O € 19,80

Lachsmedaillon mit gebratenem grünem und weißen Spargel, Cherrytomaten und Tagliarini in Bärlauchsahne 1,C,D,G,L,O € 23,50

Beliebt und Lecker

Hähnchenbrustfilet mit gebackener Banane und Currysauce, dazu Basmati Reis und Blattsalate A,C,G,3,H,O € 13,90

Schweinesteak Florentiner Art, mit Blattspinat,
Schinkenstreifen und Sauce hollandaise und Parmesan überbacken,
dazu Rahmkartoffeln 3,C,G,L,O
€ 14,20

Schweineschnitzel Jäger Art, mit Champignonsauce Pommes frites und gemischter Salat 1,2,3,A,C,G,L,O € 13,90

Züricher Geschnetzeltes vom Schweinefilet, mit Champignons in Sahnesauce, dazu Kroketten und Salat 1,2,3,A,C,G,L,O € 14,90

Rindfleischstreifen Stroganoff, mit Champignons, Essiggürkchen Speck und Zwiebeln in pikanter Senfsauce, dazu Basmati Reis und gemischter Salat 1,2,3,G,L,M,O € 18,50

Rotbarschfilet gebraten, mit Limettensauce, Blattspinat und überbackenen Rahmkartoffeln D,G,H,O,,3 € 15,90

Rumpsteak unter einer Kräuterkruste, mit Schalotten- Rotweoinsauce Prinzeßbohnen und Kartoffelkrusteln 2,3,A,G,L,O, € 20,80

Tessiner Schweineschnitzel mit Tomaten, Zwiebeln und Käse überbacken dazu Pommes frites und gemischter Salat 2,3,A,C,G,
€ 14,20

Lammmedaillons mit Feigen und Datteln in Tessiner Senfsauce dazu Blattspinat und überbackene Rahmkartoffeln 1,5,G,L,M,O € 16.80

Pariser Pfeffersteak vom Rinderfilet, in grüner Pfeffersauce, dazu Pommes frites und Saisonsalate C,G,L,O,3 € 20,80

Saftige Steaks mit Pommes frites, gemischtem Salat Kräuterbutter oder Sauce béarnaise 1,3,A,c,G,L,M,O

Rohgewichtsangaben

Schweinerückensteak

180gr. € 13,30 - 250gr. € 16,00

Schweinelendchen

180gr. € 14,80 - 250gr. € 18,70

Hähnchenbrustfilet

180gr. € 13,30 - 250gr. € 16,00

Neuseeländisches Lammsteak

180gr. € 16,40 - 250gr. € 19,90

Argentinisches Rumpsteak 180gr. € 19,30 - 250gr. € 24,40

Argentinisches Rinderfiletsteak

180gr. € 20,80 - 250gr. € 25,60

Unsere Hauptgerichte können Sie auch als kleinere Portion bestellen. Zu Spitzenzeiten kann es sein, dass wir diesen Service sowie Umbestellungen nicht anbieten.

Dessert

Kleine süße Verführung im Gläschen

 $Lassen\ Sie\ sich\ \ddot{u}berraschen-nicht\ immer\ vorr\"{a}tig-Allergiker\ bitte\ nachfragen!\ -$

€ 2,90

Gemischtes Eis mit Sahne 1,A,G,E

1 Kugel € 1,50 – 2 Kugeln € 2,40 – 3 Kugeln € 3,30

Amarenabecher mit Kirsch- und Vanilleeis und Schlagsahne 1,3,A,G,

€ 5,30

Walnussbecher mit Walnuss- und Schokoladeneis

Eierlikör und Schlagsahne 1,A,C,E,G,H

€ 5,30

Vanilleeis mit heißen Kirschen und Schlagsahne 1,A,G,E

€ 5,60

Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce und Schlagsahne 1,A,E,G,

€ 5,60

Bananensplit, Vanilleeis, Banane,

Schokoladensauce und Schlagsahne 1,A,E,G,H € 5,90

1 Farbstoff – 2 Konservierungsstoff – 3 Antioxidationsmittel – 4 Geschmacksverstärker – 5 Geschwefelt – 6 Geschwärzt – 7 Gewachst – 8 Phosphat – 9 Milcheiweiß – 10 Süßungsmittel – 15 Chininhaltig – 16 Coffeinhaltig

 $\begin{array}{lll} A-Glutenhaltiges~Getreide & H-Schalenfrüchte \\ B-Krebstiere & L-Sellerie \\ C-Eier & M-Senf \\ D-Fisch & N-Sesam \\ E-Erdnuss & O-Sulfite \\ F-Soja & P-Lupinen \\ G-Milch~oder~Laktose & R-Weichtiere \\ \end{array}$

Bitte teilen Sie uns mit wenn Sie Allergiker sind da Kreuzkontaminationen möglich sein können. Die Allergenstoffe liegen zur Einsicht bereit.

Auszug aus unserer Getränkekarte Aperitif

Sherry medium oder trocken o € 3,30

Campari Orange 1, € 4,30

Peach Royale 1,0 € 4,30

Aperol Spritz 1,15,0, Hugo 0, € 4,30

Weißweine 0,2 ltr. enthält Sulfite

Rheinhessen, Riesling halbtrocken € 3,90

Baden Grauburgunder trocken € 4,20

Rheinhessen Spätlese € 3,90

Trentino Chardonnay € 4,30

Rotweine, Weißherbst 0,2 ltr. enthält Sulfite

Kriechel Ahr halbtrocken oder trocken € 3,90

Baden Spätburgunder Weißherbst € 4,20

Cotes du Rhone € 4,20

Flaschenweine 0,75 ltr. enthält Sulfite

2017er Ahr Walporzheimer Spätburgunder halbtrocken € 18,70

2017er Ahr Walporzheimer Spätburgunder trocken € 18,70

2016er Rheingau Kloster Eberbach, Riesling Classic € 19,30

2017er Baden Achkarrer Rosè, trocken € 18,90

2017er Baden Achkarrer Grauer Burgunder, trocken € 18,90

Biere

König Pils und Gaffel Kölsch vom Fass 0,2 ltr. € 1,60 A, Erdinger Hefeweizen, auch alkoholfrei 0,5 ltr. € 3,90 A,

Digestif 2 cl.

Williams Christ Birne € 2,80

Mirabellenwasser € 2,80

Grappa di Barolo € 2,50

Jubiläums Akvavit € 2,50