Unsere besonderen Schmankerl für Euch…. gibt es so nur bei uns !



Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons 5,80

BBQ-Ripperl mit Krautsalat, Kartoffelspalten und Kräuterdip 17,90*

¼ knusprige Bauern-Ente auf Pflaumenbrandsoße , 17,90*
Blaukraut und Kartoffelknödel

Weizen-Tortillas 17,90*
Gefüllt mit gebratenen Hähnchenstreifen, Paprika, Zwiebel, Zucchini, Mail und Tomate,
serviert mit Kräutersauerrahm und Salatbeilage (auch vegetarisch möglich- 2,00 weniger)

Geschwenkte Bandnudeln in Weißweinsoße, mit knackigem Gemüse 21.60
und 2 gebratenen Garnelenspießen

Schollenfilet im Kartoffelmantel gebacken, serviert mit Dijon-Senfsoße 18,60 *
und Salatbeilage

Hirschgulasch mit Preiselbeeren, Blaukraut und Kartoffelknödel 18,90

Surbraten auf Dunkelbiersoße, mit Sauerkraut und Kartoffelknödel 15,60

Büchelsteiner Pfandel 19,90
Je ein gegrilltes Rinder- und Schweinesteak auf hausgemachte Spätzle und
knackigem Gemüse mit Champignons, serviert mit Rahmsoße

„Zwiebelrostbraten"-medium gebratenes Rinderlendensteak* im eigenen Saft, 24,90*
mit Röstzwiebeln, Grilltomate und Bratkartoffeln

Schweizer Rösti mit rohem Schinken, Tomate und Käse überbacken 12,50*

Rigatoni „al forno", mit Hackfleischsoße, sahnige Bechamel und Käse überbacken 11,90*

Dessert: 4 Churro Ringe mit Zimt-Zucker und Schokoladensoße 5,80

*für dieses Essen ist eine kleinere Portion nicht möglich. Warme Küche und Desserts bis ca. 21.00 Uhr

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen bekommen Sie in unserer Infomappe an der Theke, oder direkt von uns.