

SUPPEN

Klare Kraftbrühe
mit Gemüsestreifen & mit Frischkäse
und Kräutern gefüllte Nudeltaschen^(a,b,d,f,g)

5,50

Tomatencremesuppe
mit Sahnehaube und Basilikum ^(d,f)

5,50

Pastinakencremesuppe
mit Würzblüten ^(d,f)

5,50

FLAMMKUCHEN

täglich von 18:00-21:30 Uhr

Der „Elsässer“
mit Speck, Zwiebeln & Rahm ^(1,a,b,d)

7,50

Der „Schweizer“
mit Speck, Zwiebeln, Käse & Rahm ^(1,a,b,d)

8,00

„Der „Weißenfelsler“
mit Hackfleisch, Schafskäse & Rahm ^(a,b,d,g,f)

8,00

Der „Italiener“
mit Salami, Oliven, Paprika & Käse & Rahm ^(a,b,d)

8,00

Der „Rostocker“
mit Lachs, Lauch, Käse & Rahm ^(b,d,a)

8,50

Auch als halbe Flammkuchen - frisch aus dem Ofen

4,50

Zusatzstoffe:
Allergene:

1 Nitritpökelsalz
a Glutenhaltiges Getreide
c Soja und Sojaerzeugnisse
e Schalenfrüchte
g Senf

2 Alkohol
b Eier und Eierzeugnisse
d Milch, Lactose
f Sellerie und Sellerieerzeugnisse
h Sesam, Nüsse

3 Sulfide

SALATE

Kleiner gemischter Salat
mit Balsamico-Honig-Vinaigrette und Wan-Tan-Chips
(a,g)

5,50

Bunter Salatteller
mit Serranoschinken, Rosmarintomaten, French-Dressing
und hausgebackenem Brot
(d,a,g)

11,00

SALAT SURF & TURF
bunter Salat mit gebratenen Riesengarnelen und Rinderfiletstreifen
und Honig-Senf-Dressing, dazu Baguette
(a,f,g,h)

13,00

VORSPEISEN & KLEINIGKEITEN

Geflügel-Ragout-fin mit Champignons in der Königspastete
mit Käse überbacken und Salatbouquet
(a,c,d,f,g)

6,50

„Chef-Sandwich“
Toast mit Putensteak, frischem Salat, Gurke,
Tomate, Speck & Spiegelei
(1,a,b,d,f,g)

9,50

Mediterraner Brotsalat
mit gegrillter Melone und luftgetrocknetem Schinken
(a)

10,50

Hausgebeizter Kaffeelachs
mit Honig-Senf-Dip, herzhaftem Brot und kleinem Salatbouquet
(1,a,g)

12,00

Zusatzstoffe:
Allergene:

1 Nitritpökelsalz
a Glutenhaltiges Getreide
c Soja und Sojaerzeugnisse
e Schalenfrüchte
g Senf

2 Alkohol
b Eier und Eierzeugnisse
d Milch, Lactose
f Sellerie und Sellerieerzeugnisse
h Sesam, Nüsse

3 Sulfide

FLEISCH

Hähnchenbrustfilet

auf bunten Bandnudeln, mit Gemüsebouquet und geschmolzenen Strauchtomaten (a,b,f)

16,00

Schweinekotelett – 220g –

mit Spiegelei, gebackenen Zwiebeln, dazu Steakhouse-Pommes mit Kräutermayonnaise (a,b)

16,50

Kalbstafelspitz mit Meerrettich-Apfelsauce

dazu Wurzelgemüse und Kartoffelstampf (3,2,c,f,g)

17,00

Geschmorte Schweinebäckchen

auf Karotten-Bohnen-Gemüse mit hausgemachten Semmelknödeln (2,a,b,d,e,f,g,h)

15,50

Burgwerbener Rinderroulade

mit Traubensauce, Rotkohl und Klößen (1,a,g,f)

16,50

„Black-Burger“

mit gebratenem Roastbeef, Röstzwiebeln, Bacon, Burgersauce, Tomaten, Gurke und Salat, dazu Steakhouse-Pommes (1,a,d,g,f,h)

16,50

UNSERE STEAKS

Rumpsteak – 200g 22,00 €

Rinderfilet – 250g 29,00 €

Entrecôte – 250g 25,00 €

Zu allen Steaks servieren wir Ihnen hausgemachte Kräuterbutter, Lyoner Kartoffeln und Salatbouquet (g)

FISCH

Forelle von der Weißenfelser Fischerei

gebraten in Mandelbutter mit Kartoffeln und kleinem Salat (a,e,f,h)

17,50

Gebratenes Welsfilet von der Schköleener Wels-Zuchtanlage

auf Rahmspitzkohl und Kräuterkartoffeln (a,d)

17,50

Zusatzstoffe:
Allergene:

1 Nitritpökelsalz
a Glutenhaltiges Getreide
c Soja und Sojaerzeugnisse
e Schalenfrüchte
g Senf

2 Alkohol
b Eier und Eierzeugnisse
d Milch, Lactose
f Sellerie und Sellerieerzeugnisse
h Sesam, Nüsse

3 Sulfide

VEGETARISCH

Spaghetti geschwenkt mit Paprika-Zucchini-Gemüse,
Pesto und Parmesanspänen (d,a)

10,50

Hausgemachte Semmelknödel
auf Rahmpilzen und Sprossen (a,b,f,d)

11,50

VEGAN

Glasnudeln mit Gemüsestreifen,
Sweet-Chili-Sauce und Wan-Tan-Chips (a)

10,00

Geschmorte Drillinge in Olivenöl-Kräuter-Marinade
mit Tomaten-Konfitüre und buntem Salat (g)

10,00

Gerne bereiten Ihnen unsere Köche **Seniorenportionen** zu,
wenn es das Gericht zulässt.

Vom regulären Preis werden 3,00 € abgezogen.

Desserts und Eis

bieten wir Ihnen in einer separaten Karte an

Kuchen

fragen Sie bitte nach unserem Angebot

Alle Preise sind in EURO und inklusive Mehrwertsteuer ausgewiesen.
Kreditkartenzahlung wird erst ab € 30,- akzeptiert.

Zusatzstoffe:
Allergene:

1 Nitritpökelsalz
a Glutenhaltiges Getreide
c Soja und Sojaerzeugnisse
e Schalenfrüchte
g Senf

2 Alkohol
b Eier und Eierzeugnisse
d Milch, Lactose
f Sellerie und Sellerieerzeugnisse
h Sesam, Nüsse

3 Sulfide