

# Herzlich Willkommen

## Öffnungszeiten der Küche:

**Montag, Dienstag Ruhetag und Mittwoch - Sonntag ab 17 Uhr**  
**Sonn- und Feiertags zusätzlich von 11.30h bis 14.30h**

## Aperitif

<b>Glas Sekt „Privat Cuvée“</b>	<b>0,1 l</b>	<b>5,50 €</b>
<b>Glas Sekt mit Pêche</b>	<b>0,1 l</b>	<b>5,50 €</b>
<b>Kir Royal</b> (Sekt mit Creme de Cassis)	<b>0,1 l</b>	<b>5,50 €</b>
<b>Hausaperitif „Fiero“</b>		
(Martini fiero, Tonic Water, Orange & Zitrone)	<b>0,2 l</b>	<b>7,50 €</b>
<b>Hugo</b> (Sekt, Holunder, Zitrone, Mineralwasser)	<b>0,2 l</b>	<b>7,50 €</b>
<b>Aperitivo Rosato</b>		
(Sekt, Aperitivo, Orange, Mineralwasser)	<b>0,2 l</b>	<b>7,50 €</b>
<b>Aperol Spritz</b> (Sekt, Aperol, Orange, Mineralwasser)	<b>0,2 l</b>	<b>7,50 €</b>
<b>Lillet “Wild Berry”</b>		
(Lillet, geeiste Himbeeren, Schweppes Wild Berry)	<b>0,2 l</b>	<b>7,50 €</b>
<b>Lemoncello Spritz</b>		
(Lemoncello, Mineralwasser, Sekt, Zitrone, Minze)	<b>0,2 l</b>	<b>7,50 €</b>
<b>Campari-Orange*</b>	<b>4 cl</b>	<b>7,00 €</b>
<b>Campari-Soda*</b>	<b>4 cl</b>	<b>7,00 €</b>
<b>Martini (bianco, rosso)</b>	<b>5 cl</b>	<b>6,50 €</b>
<b>Sherry Sandmann (medium, trocken)</b>	<b>5 cl</b>	<b>5,80 €</b>
<b>Portwein Sandmann (weiß/rot)</b>	<b>5 cl</b>	<b>5,80 €</b>

## Sekt

<b>Sekt “Privat Cuveé”</b>	<b>0,75 l</b>	<b>34,50 €</b>
----------------------------	---------------	----------------

\* Farbstoff

## *Vorspeisen*

**Gebackene Ziegenkäsetaler,  
mit Feigensenf an Feldsalat bunt garniert**

**10,80 €**

**Scheiben vom rosa gebratenen Roastbeef mit Cumberlandsoße,  
an Salat Bouquet, garniert mit Rosmarin-Brotchip**

**11,80 €**

**Bunter Blattsalatteller, fein garniert mit frittierten Garnelen**

**9,80 €**

## *Suppen*

**Rinderkraftbrühe mit Gemüsewürfelchen, Fleischklößchen und Eierstich**

**6,80 €**

**Karotten-Ingwer Cremesuppe mit einem Hauch von Curry,  
garniert mit Creme Fresh, gerösteten Cashewkernen und Kresse**

**7,80 €**

**Fränkische Zwiebelsuppe nach Art des Hauses mit Käsecroutons und feinen  
Frühlingszwiebeln verfeinert**

**7,80 €**

# Salate

**Bunter Beilagensalat  
mit verschiedenen Blatt- und Gemüsesalaten**

**6,80 €**

**Großer Salatteller**

**mit verschiedenen Gemüse- und Blattsalaten,  
verfeinert mit Gurken, Tomaten, Paprika und roten Zwiebeln,  
garniert mit Croûtons und Kernen  
überzogen mit Himbeer-Dressing**

**17,80 €**

**Wahlweise mit:**

**Gegrillte Hähnchenbruststreifen  
+ 6,80 €**

**Gegrillte Rinderstreifen  
+ 6,80 €**

**Garnelen im Backteig  
+ 6,80 €**

# *Aus Land und Meer*

**Kingklip Fischfilet transchiert, mit Frühlingszwiebeln,  
auf Orangen-Rosenpfeffer-Soße, an Gemüse Curryreis**

**22,80 €**

**Original „Surf and Turf“  
Rinderfiletsteak und Riesengarnelen  
mit Prinzessbohnen, confierte Tomaten, Rosmarin und  
gegrilltem Knoblauch  
an Kartoffelpüree mit Speckwürfelchen**

**29,80 €**

## *Vegetarisch*

**Gebratene, tomatierte Gemüsespalten im Spaghetti-Nest,  
mit Pesto und gehobeltem Parmesan verfeinert**

**14,80 €**

# *Fleischgenuss*

**Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites**

**17,80 €**

**„Italienisches Schnitzel“**

**auf Tomatenragout, dazu Pesto-Spaghetti garniert mit Grana Padano**

**20,80 €**

**„Schweizer Käse Schnitzel“**

**Tasche vom Schweinerücken gefüllt mit Käse in Kräuterpanade gebacken,  
auf cremiger Käsesoße mit Butterspätzle, garniert mit Frühlingszwiebeln**

**22,80 €**

**Gebratene Scheiben vom Kassler-Rücken in Bierkümmelsoße  
mit Dampfkraut, dazu Kartoffelpüree**

**22,80 €**

**„Unser Klassiker“**

**Zwiebelrostbraten mit Spätzle und Zwiebelschmelze**

**20,80 €**

**Hirschrücken-Medaillons im Speckrand  
unter glasierten Birnenspalten  
mit Steinpilz Champignons und Preiselbeeren verfeinert,  
dazu Krokette**

**26,80 €**

**Rinderschmorbraten in Rotwein-Zwiebelsoße  
auf gebratenem Wurzelgemüse,  
dazu Kartoffelknödel**

**24,80 €**

**Gegrillte Hähnchenbrust am Spieß,  
auf Apfel-Gurken Gemüse  
mit Pommes frites**

**20,80 €**

**Einige Gerichte unserer Karte bekommen  
Sie selbstverständlich auch als Seniorenportion,  
ausgenommen sind Vorspeisen, Salate und Dessert.**

**Für Umbestellungen der Gerichte berechnen wir 2,50 €**

**Für Verpackungsmaterial berechnen wir 1,50 €**