



Vorweg & Zwischendurch

Fruchtiges Süppchen von der Rispentomate

mit frischem Basilikum verfeinert, gerösteten Pinienkernen und
Sahnehäubchen
6,80 €

In der Cocotte serviertes Würzfleisch vom Kalb

mit gebratenen Champignons und herzhaftem Käse gratiniert,
Worcester Sauce, Zitrone und Baguette
10,50 €

Zweierlei vom Ziegenkäse

gratiniert mit Tessiner Senf, Rote Beete Carpaccio,
gerösteten Nüssen, Basilikum Pesto, Pflücksalate und Baguette
16,50 €

Carpaccio vom argentinischen Black-Angus-Filet

in hauseigener Marinade, Pflücksalate, Kapern,
gehobelter Parmesan, Aceto Balsamico (Modena) und Baguette
16,80 €



Mediterrane Vorspeisen (Tapas)

**Knusprig geröstetes Knoblauchbrot mit
marinierten grünen Oliven**

7,00 €

**Baguette mit frischer Knoblauch- Mayonnaise
und gemischten Oliven**

7,50 €

Serrano-Schinken mit Portweindatteln und Baguette

8,50 €

**Gebackene Zwiebelringe mit frischer Knoblauch-Mayonnaise
und Baguette**

8,50 €

**Saftige Fleischbällchen in feuriger Knoblauch-Tomatensoße
und Baguette**

8,50 €

**In Olivenöl gebratene Miesmuscheln mit Chili,
Knoblauch und Baguette**

8,90



Leckere Salate

Gurkensalat

mit frischem Dill, Schmand und einem Hauch Knoblauch

6,90 €

Kleiner gemischter Salat

mit frischen Pflücksalaten, Rohkost und
hauseigenem Honig-Senfdressing

7,50 €

Großer bunter Salat mit Pflücksalaten, Kirschtomaten und Rohkost

13,00 €

wahlweise mit:

**Maishühnchen - Sticks im Knuspermantel
und Sweet - Chili - Dip**

19,50 €

Gebratenen Black - Tiger - Garnelen (ohne Kopf und Schale)

22,80 €

Zu unseren Salaten reichen wir Ihnen frisches Baguette!

Alle Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer
Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können, haben wir schriftlich
separat festgehalten. Bitte fragen Sie unser Personal.

Frische Pfifferlinge



Schweizer Rösti - Omelette

gefüllt mit Pfifferlingen in Kräuterrahm und Salatbeilage

19,80 €

Badische Käsespätzle

mit dreierlei würzigem Käse, gebratenen Pfifferlingen, Kirschtomaten und geschmorten Zwiebeln

19,80 €

Tagliatelle

mit gebratenen Pfifferlingen, Kirschtomaten,
Rucola und Parmesan

21,50 €

Pfifferlings - Schnitzel

Paniertes Schweineschnitzel auf hausgemachten Butterspätzle,
mit gebratenen Pfifferlingen und würzigem Käse überbacken

25,80 €

Schweinelende im Kräuter-Serrano-Schinken Mantel

mit gebratenen Pfifferlingen, Burgundersauce und Schweizer Rösti

27,80 €



Probieren Sie unsere Frankfurter Grüne Soße!

(Frankfurterisch **Frankfurter Grie Soß**) genannt, ist eine kalte Sauce, nach Art einer Grünen Sauce, die mit feingehackten Küchenkräutern bestimmter Arten, Herkunft und Zusammensetzung hergestellt wird.

Traditionell werden sieben Kräuter verwendet, nämlich Borretsch, Kerbel, Kresse, Petersilie, Pimpinelle, Sauerampfer und Schnittlauch. Neben der klassischen Rezeptur sind zahlreiche Varianten mit unterschiedlichen Grundsoßen oder Milcherzeugnissen verbreitet.

Lassen Sie sich überraschen....

Frankfurter Grüne Soße wahlweise:

mit 4/2 Eiern, Petersilienkartoffeln und Salatbukett

15,80 €

mit Zanderfilet im Knuspermantel und Bratkartoffeln

25,80€

mit paniertem Schweineschnitzel und Bratkartoffeln

23,80 €

Alle Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer
Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können, haben wir schriftlich separat festgehalten. Bitte fragen Sie unser Personal.



Aus dem Meer

Gebeiztes Norweger Lachsfilet (Kalt)

mit knusprig gebratenen Kartoffelrösti, Sahnemeerrettich und Salatbeilage

20,80 €

Tagliatelle mediterrane Art

mit Black - Tiger - Garnelen (ohne Kopf und Schale),
getrockneten Tomaten, Zucchini, Champignons, Knoblauch und Chili

25,50 €

Zanderfilet im Knuspermantel

zarte Zanderfiletstückchen knusprig ummantelt, mit würziger Remoulade,
herzhaften Bratkartoffeln und Salatbeilage

25,80 €

Zanderfilet auf der Haut gebraten

unter einer Zitronen-Kräuterkruste auf feiner Senfsoße,
Bratkartoffeln und Salatbeilage

26,50 €



Unsere Klassiker

Wir verwenden ausschließlich Gran Parino Schweinefleisch (Italien)
aus artgerechter Haltung!

Eisbeinsülze nach Oma Mariannes Rezept

mit knusprigen Bratkartoffeln, würziger Remoulade und Salatbeilage
18,50 €

Gebratenes Maishähnchenbrustfilet

auf Grillgemüse, Madeirasauce und ofenfrischen Rosmarinkartoffeln
23,80 €

Höhnstedter Winzer Schnitzel

Paniertes Schweineschnitzel mit gebutterten Weintrauben,
Riesling-rahm, hausgemachte Walnusspätzle und Salatbeilage
23,50 €

Schweinerückensteak „au four“

mit Kalbsragout und würzigem Käse überbacken, frischen Gemüse-
Kartoffel-Rösti und Salatbeilage
24,50 €

Rumpsteak vom argentinischen Black Angus Rind

mit Schalotten - Rotweinjus, Rosmarinkartoffeln und Salatbeilage
Wir berechnen für 100g Rumpsteak 14,00 € inkl. aller Beilagen.
Verfügbare Grammzahlen erfragen Sie bitte beim Personal!



Essbare Streicheleinheiten

Creme Brûlée

mit frischen Beeren und knuspriger Zuckerglasur

8,50 €

Schwedenbecher

Vanilleeis, Apfelmus, Eierlikör und Sahne

8,90 €

Dompfaff - Sinfonie

Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Rote Grütze-Eis,
Waldfrüchte und Sahne

9,80 €

Unsere Eissorten:

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Rote Grütze, Joghurt-Walnuss Eiscreme
(je Kugel 2,30 €)

Portion Sahne: 1,00 €

Unsere Dessertempfehlung für die Dame

Espresso serviert mit einem Eierlikör im Waffelbecher

5,80 €

Unsere Dessertempfehlung für den Herrn

Espresso serviert mit feinem Haselnuss- oder Marillen-schnaps aus der
Thomas Prinz Destillerie (Österreich)

5,80 €

Alle Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer
Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können, haben wir schriftlich
separat festgehalten. Bitte fragen Sie unser Personal.