

**Liebe Gäste,
in unserer Speisekarte haben wir Allergene
und Zusatzstoffe für Sie ausgewiesen.
Wir bitten Sie jedoch bei einer
Lebensmittelunverträglichkeit oder Allergie Rücksprache
mit unserem Servicepersonal zu halten.**

Gerne dürfen Sie sich die Reste Ihrer Speisen mit nachhause nehmen.
Bitte haben Sie Verständnis,
dass wir für das Verpackungsmaterial 0,80 € berechnen.

Gutes zu Beginn

Carpaccio vom Weiderind
mit altem Balsamico, Olivenöl, Parmesan
und gerösteten Pinienkernen ^(4,6,G,H,I,J) € 15,50
Carpaccio of beef with old balsamic, olive oil, parmesan and roasted pine nuts

Burrata
mit Tomate, Oliven und Basilikum € 15,50
Burrata with tomato, olives and basil

Lauwarmer Schafskäse
mit Honig, Rosmarin und Feigen an Pflücksalat ^(6,G,H) € 12,50
Sheep cheese with honey, rosemary, figs and leaf lettuce

Zu unseren Vorspeisen servieren wir Weißbrot ^(A,G)
We serve our starters with baguette

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Flädle (4,6,A,C,G,I) Beef bouillon with stripes of pancake	€ 5,60
Tomatensuppe (4,G,I) Tomato soup	€ 6,90
Kürbissuppe mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen (4,G,I) Pumpkin soup with pumpkin seeds and oil	€ 6,90

Fleischlos Gut

Gelbes Thai-Curry mit gerösteten Erdnüssen, Gemüse, Kartoffeln, Erdnussbutter und Basmatireis (4,E,F,I,K) Thai curry with vegetable, peanuts, potatoes and rice	€ 19,90
Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salatteller (4,6,A,C,G,I,J) Cheese Spätzle with fried onions and salad	€ 16,50
Gebackene Champignons mit Sauce Remoulade und Salatplatte (4,6,A,C,G,I,J) Fried mushrooms with sauce remoulade and salad	€ 18,50
Farfalle an Basilikumpesto mit Feta, Zucchini, Kirschtomaten und Salatteller (4,6,A,C,G,I,J) Noodles with basil pesto, feta, zucchini, tomatoes and salad	€ 19,50

Aus Fluss und Meer

**Zanderfilet auf der Haut gebraten
an Peperoni-Linguine, Olivenschaum und Brokkoli** (A,C,D,G,I) € 26,90
Fillet of pikeperch with peperoni linguine, olive sauce and broccoli

Matjesfilet nach Hausfrauenart mit Salzkartoffeln (2,4,6,D,G,J) € 16,90
Young herring with creamy sauce of apple and pickled cucumber, boiled potatoes

**Schollenfilet mit Kräutern überbacken,
Salzkartoffeln und Salatteller** (A,D,G,I) € 25,50
Grilled plaice with herbs, boiled potatoes and salad

Spezialitäten & Regionales

**Kalbsnierenbraten
mit Spätzle oder Semmelknödel und Salatteller** (4,6,A,C,G,I,J) € 22,50
Veal roast stuffed with veal kidney, Spätzle or bread dumpling and salad

**Putensteak im Knuspermantel
gefüllt mit Cheddarkäse und Jalapenos
dazu Potato Wedges und Salatteller** (2,3,4,6,A,C,G,I,J) € 23,50
Crispy steak of turkey stuffed with cheddar and jalapenos,
potato wedges and salad

**Gelbes Thai-Curry mit Putenbrust gerösteten Erdnüssen,
Gemüse, Kartoffeln, Erdnussbutter und Basmatireis** (4,F,I,K) € 21,90
Thai curry with turkey, vegetable, peanuts, potatoes and rice

Spezialitäten & Regionales

Hirschbraten mit gebratenen Pilzen, (4,6,A,C,G,I,J)
Preiselbeerbirne, Spätzle oder Semmelknödel und Salatteller € 26,50
Roast of deer with mushrooms, homemade Spätzle or bread dumplings and salad

Rinderzunge in Madeirasauce
mit Butternudeln und Salatteller (4,6,A,C,G,I,J) € 22,50
Beef tongue in madeira sauce with noodles and salad

Eschentaler Grillpfännle
Lendchen von Rind und Schwein auf Käsespätzle
mit Champignonrahmsauce und Salatteller (3,4,6,A,C,G,I,J,K) € 27,90
Fillet of pork and beef with cheese spätzle and salad

Hausgemachte Maultaschen
mit Röstzwiebeln und Salatplatte (4,6,A,C,G,I,J) € 18,80
Homemade Maultaschen with salad

Schnitzel Roland (an Sonn- und Feiertagen mittags nicht möglich)
Paniertes Schweineschnitzel auf Bauernbrot,
Salat, Gurke, Tomate, Spiegelei, gebratener Speck,
Röstzwiebeln, Ketchup und Mayonnaise (2,3,4,5,6,10,A,C,G) € 17,90
Escalope of pork on top of brown bread with lettuce, cucumber, tomato, bacon, mayonnaise, ketchup, fried egg and fried onions

Salat Pute
Bunter Blattsalat mit gebratenen Putenstreifen,
gebackenen Champignons und Sauce Remoulade (2,4,5,6,A,C,D,G,I,J,K) € 17,50
Lettuce with stripes of grilled turkey, fried mushrooms and sauce remoulade