

Tageskarte

Menue of the day

Leberspätzlesuppe ^{a,d,j} Bouillon with liver spaetzle (a kind of homemade noodles with liver)	3,40 €
Pfannkuchensuppe ^{a,d,j,g} Bouillon with stripes of pancakes	3,40 €
Gebratene Maishähnchenbrust mit Kräuterbutter auf Kartoffelrösti ^{d,g} Fried corned chicken breast with herb butter on potato rosti	14,90 €
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites ^{a,d,g} Breadcrumbs and fried pork cutlet, french fries	10,90 €
Paniertes Schweineschnitzel mit Bratkartoffeln ^{a,d,g} Breadcrumbs and fried pork cutlet, pan fried potatoes	11,90 €
Cordon bleu vom Schweinerücken mit Pommes frites ^{a,d,g} Breadcrumbs and fried pork cutlet stuffed with cheese and ham, french fries	12,90 €
Rinderlendensteak vom Grill mit Pommes frites, Kräuterbutter ^g Sirloin steak from irish beef, french fries and herb butter	19,90 €
gemischte Lendchen von Schwein und Pute mit Schinken, Tomaten und Käse überbacken an Kroketten ^{d,g} two slices of pork and turkey with bacon and tomatoes smothered with melted cheese, potatoe croquetes	12,90 €
gebackener Camembert mit Toast, Salat und Preiselbeeren ^{a,dg,i,k} Breadcrumbs and fried Camembert served with mixed salat and mountain cranberry jam, toast	7,90 €
„Bauernsalat“ Bratkartoffeln und Spiegelei auf gemischtem Salatteller ^{a,i,k} Mixed salad with panfried potatoes and a fried egg on the top	10,90 €
Dessert: Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahnehäubchen Apple strudel with vanillasauce and whipped cream	3,90 €