

Vorspeisen

Feine Tomatencremesuppe mit Sahnehaube	5,90€
Französische Zwiebelsuppe mit Weißbrotcroustons und Käse überbacken	6,50€
Hausgemachte deftige Gulaschsuppe	6,90€
Drei im Knuspermantel ausgebackene Riesengarnelen an einem Salatbouquet mit Sweet Chili Sauce	13,50€

Für den nicht ganz so großen Hunger

Bunter Beilagensalat	4,20 €
Warmes Knoblauchbrot mit frischen Kräutern	5,50€
Antipastiteller in Olivenöl gebratenes Gemüse mit Feta	9,50€
„Gulaschtopf“ große Portion Gulaschsuppe mit Brot	9,90€

Hauptgänge

Köstliches - nicht nur für Vegetarier

Hausgemachte gefüllte Klöße nach „Großmutter's Art“ zwei Kartoffelklöße mit Weck-Lauch-Füllsel in Sahnesauce mit Apfelmus	12,50€
Allenbacher Falafelpfanne mit gebratenem Gemüse und Hummus (vegan)	13,90€
Hausgemachte Cannelloni mit cremiger Gemüse-Ricotta-Farce gefüllt in Käsesauce, dazu Salat	16,90€

Fleischgerichte vom regionalen SooNahe-Schwein

Schnitzelteller zwei Schweineschnitzel mit Champignonrahm- und Paprikasoße dazu Pommes Frites und Salat	14,90€
Zartes Cordon Bleu vom Schwein gefüllt mit Käse und Kochschinken dazu Pommes Frites und Salat	16,50€
Saftig gebratene Schweinemedallions in Metaxa-Soße mit Käse überbacken, dazu Pommes Frites und Salat	17,90€

Fleischgerichte vom deutschen Rind

Rosa gebratenes Jungbullen-Rumpsteak
verfeinert mit Röstzwiebeln oder Kräuterbutter
dazu Pommes Frites und Salat

24,50€

Rosa gebratenes Jungbullen-Rumpsteak
in Pfefferrahmsoße dazu Kroketten und Salat

24,90€

Medium gebratenes Rinderfilet in Pfefferrahmsoße
dazu Kroketten und Mandelbrokkoli

32,50€

Spezialitäten des Hauses

Raffinierte Salatbowl mit Feta, Tomaten
und Paprika auf einem Couscous-Bett
an Sahne- oder Essigdressing
(vegan möglich)

12,90€

mit Hähnchenbruststreifen +4,00€
mit Roastbeefstreifen +6,00€

Zartes Wiener Schnitzel vom deutschen Kalb
dazu Pommes Frites und Salat

22,50€

Hausgemachte gefüllte Klöße nach „Großmutter's Art“
zwei Kartoffelklöße mit Hackfleisch-Weck-Lauch-Füllsel
in Sahnesauce mit Apfelmus

13,90€

Gourmetteller Haus Steuer
ein Medaillon vom Schweine- und Rinderfilet
in Champignonrahmsoße
dazu Bratkartoffeln und Bohnenröllchen

24,90€

Saftig gebratene Hähnchenbrust indischer Art
in Currysoße, mit Früchten, Reis und Salat

17,90€

Fische vom Trauntaler Forellenhof

Gebrautes Filet von der regionalen Lachsforelle
auf hausgemachten Nudeln
mit Kräuter-Pesto verfeinert dazu Salat

22,90€

Bachsaiibling nach Müllerin Art
mit Mandelbutter, Brokkoli und Salzkartoffeln

22,50€

Dessert

Gemischter Eisbecher
drei Kugeln Eis Ihrer Wahl mit Sahne

5,50€

Mousse au Chocolat

7,50€

Crème brûlée

7,50€