



## Vorspeisen

Kleiner Salat Lothringer Art mit Croûtons, ausgelassenem Speck und Ei	6,50
Ziegenkäsecrostini mit Honig und Thymian auf kleinem Blattsalat mit Walnüssen und Crème fraîche (vegetarisch)	7,50
Gebratener Garnelenspieß, in Knoblauch-Zwiebelbutter geschwenkt, auf kleinem Blattsalat mit einer feinen Himbeer-Vinaigrette	8,80

## Salate

Ziegenkäsecrostini mit Honig und Thymian auf Blattsalaten mit Walnüssen und Crème fraîche (vegetarisch)	13,50
Zwei gebratene Garnelenspieße, in Knoblauch-Zwiebelbutter geschwenkt, auf knackigen Blattsalaten mit einer feinen Himbeer-Vinaigrette	14,80
Salat Lothringer Art mit Croûtons, ausgelassenem Speck und Ei	9,50
Beilagensalat mit Gemüserohkost, Blattsalaten und Kräutervinaigrette oder Sahnedressing	
klein	3,00
groß	6,00

## Hauptgerichte

Schnitzel in cremiger Pilz-Rahm-Soße, dazu Pommes frites	13,50
Paniertes Schweineschnitzel Wiener Art mit Pommes frites	11,80
Rumpsteak mit Pommery-Senfkruste, dazu Pommes frites	22,50
Argentinisches Hüftsteak mit hausgemachter Kräuterbutter, dazu Pommes frites	
200g	17,50
300g	23,00
Cordon bleu vom Schwein elsässische Art gefüllt mit Räucherschinken und Münster, dazu Bratkartoffeln	16,80
Duett von pikantem Rindfleischsalat und deftigem Wurstsalat mit Bratkartoffeln und Salatbouquet	11,80
Nur mit Rindfleischsalat	+ 1,50
Bandnudeln mit feinen Steakstreifen und gebratenen Champignons in Cognac-Sahne-Soße	15,80

## Hauptgerichte

Penne mit Blattspinat, Kirschtomaten, Knoblauch und Parmesan (vegetarisch)	11,80
Kalbsnierchen in Madeirasoße mit Spätzle	16,50
Schweinefiletmedaillons in Pfefferrahmsoße, dazu knusprige Krokette	17,50
Saftiges Rumpsteak mit gebratenen Zwiebeln und Champignons, dazu Pommes frites	23,50
Tafelspitz in Meerrettichsoße mit Bratkartoffeln	15,50
Geschmorte Rinderbäckchen in Rotweinsoße mit Spätzle und Rotkraut	17,80
Gebratene Jakobsmuscheln auf Tagliatelle in Rosa-Pfeffersoße	17,50

## Empfehlung der Woche

Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroûton	4,30
Schnitzel in Béchamelsoße mit Brokkoli und Käse überbacken, dazu Pommes frites	14,80
Hoorische in Rieslingsoße mit Räucherlachs, dazu ein kleiner Blattsalat	13,50
Wildschweinragout mit Kartoffelklößen und Rotkraut	17,80
Feine Steakstreifen mit gebratenen Champignons und Zwiebeln auf buntem Blattsalat	15,80
Gebratener frischer Lachs in Kräuter-Sesam-Kruste auf Belugalinsen und Tagliatelle	18,50
Zarte Lammhüfte auf Ratatouille mit Tagliatelle	17,80

## Desserts

Schokoküchlein mit Vanilleeis und Sahne	7,50
Nougat glacé mit Himbeercoulis	7,50
Crème brûlée	6,00
Trou Normand – eine Kugel Zitronensorbet mit Calvados	4,50
Zwei große Kugeln Eis	4,30
Mit Sahne	4,80
Vanilleeis mit heißen Himbeeren oder mit hausgemachter Schokoladensoße und Sahne	6,80