

Vorspeisen

Kürbissuppe vom Hokkaidokürbis, verfeinert mit Kürbiskernöl und gerösteten Kernen 4,90

Kleiner Salat **Lothringer Art** mit Croûtons, ausgelassenem Speck und Ei 6,60

Ziegenkäsecrostini mit Honig und Thymian auf kleinem Blattsalat mit Walnüssen und Crème fraîche (vegetarisch) 7,70

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

Feine Steakstreifen mit gebratenen Champignons und Zwiebeln auf buntem Blattsalat 16,80

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

Schnitzel Parmigiana in Bolognesesoße, mit Käse überbacken, dazu Spaghetti 14,50

Paniertes **Schweineschnitzel Wiener Art** mit Pommes frites 11,80

Spanferkelkoteletts mit Schwarzbiersoße, Kartoffelsalat und einem Salatbouquet 18,50

Rumpsteak mit aromatischer Senfkruste, dazu Pommes frites 24,50

Geschmorte Schweinebäckchen in Rotweinsauce mit Rotkraut und Grenaillekartoffeln 16,80

Boudin mit gebratenen Äpfeln und Zwiebeln, dazu Kartoffelpurée 11,80

Bandnudeln mit feinen Steakstreifen und gebratenen Champignons in Cognac-Sahne-Soße 15,80

Schweinefiletmedaillons mit karamellisierten Äpfeln und Calvadossoße, dazu Kartoffelkroketten 17,50

Hauptgerichte

Argentinisches **Hüftsteak mit hausgemachter Kräuterbutter**, dazu Pommes frites
200g 18,80
300g 23,50

Saftiges **Hüftsteak mit gebratenen Zwiebeln** und Champignons, dazu Pommes frites 23,50

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

Penne mit Blattspinat, Kirschtomaten, Knoblauch und Parmesan (vegetarisch) 11,80

Tafelspitz mit Meerrettichsoße und Bratkartoffeln 15,50

Geschmorte Rinderbäckchen in Rotweinsauce mit Spätzle und Rotkraut 21,80

Gebratene Garnelen auf Tagliatelle in Rosa-Pfeffersoße 17,50

Hoorische in Rieslingsoße mit Räucherlachs, dazu ein kleiner Blattsalat 13,50

Victoriabarsch Bénédicté, Filet vom Victoriabarsch mit Blattspinat, knuspriger Pankokruste und gekochtem Ei in Rieslingsoße mit Salzkartoffeln 19,50

Original Morschs Currywurst im Glas mit Pommes frites 6,80

Desserts

Schokoküchlein mit Vanilleeis und Sahne 7,50

Nougat glacé mit Himbeercoulis 7,50

Trou Normand – eine Kugel Zitronensorbet mit Calvados 4,50

Zwei große Kugeln Eis 4,30
Mit Sahne 4,80
(Vanille, Schokolade, Erdbeer, Walnuss, Zitrone oder Stracciatella)

Vanilleeis mit heißen Himbeeren oder mit hausgemachter **Schokoladensoße** und Sahne 6,80

Profiteroles mit Vanilleeis, heißer Schokoladensoße und Sahne 7,80

Crème brûlée 6,50

Schwarzwaldbecher mit Vanilleeis, Kirschen, Sahne und Schokoraspeln (wahlweise beschwipst) 6,80

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleeis, Sahne und Salzkaramellsoße 7,80