

Vorspeisen

Kleiner Salat Lothringer Art mit Croûtons, ausgelassenem Speck und Ei	7,50
Kleiner Salat mit Ziegenkäsestrudel , gefüllt mit Birne, Croûton, Ziegenkäse und Walnüssen (vegetarisch)	8,80
Gebratener Garnelenspieß , in Knoblauch-Zwiebelbutter geschwenkt, auf kleinem Blattsalat mit einer feinen Himbeer-Vinaigrette	8,50

Salate

Großer Salat mit Ziegenkäsestrudel , gefüllt mit Birne, Croûton, Ziegenkäse und Walnüssen (vegetarisch)	15,50
Zwei gebratene Garnelenspieße , in Knoblauch-Zwiebelbutter geschwenkt, auf knackigen Blattsalaten mit einer feinen Himbeer-Vinaigrette	16,80
Salat Lothringer Art mit Croûtons, ausgelassenem Speck und Ei	12,80
Salatteller mit Steakstreifen , gebratenen Champignons und Zwiebeln	19,50
Pikanter Rindfleischsalat mit Bratkartoffeln, Ei und Salatbouquet	16,50
Beilagensalat mit Gemüserohkost, Blattsalaten und Kräutervinaigrette oder Sahnedressing (vegetarisch)	4,50

Desserts

Schokoküchlein mit flüssigem Kern , serviert mit Waldbeerkompott, Vanilleeis und Sahne	8,00
Nougat glacé mit karamellisierten Mandelsplittern, serviert mit Erdbeercoulis	7,50
Crème brûlée	6,80
Trou Normand – eine Kugel Zitronensorbet mit Calvados	5,20
Schwänchen – eine Kugel Vanilleeis mit Espressolikör und einem Sahnehäubchen	5,50
Dame blanche – Vanilleeis mit hausgemachter Schokosoße und Sahne	7,50
Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne	7,50
Zwei Kugeln Eis Mit Sahne (Vanille, Schokolade, Erdbeer, Zitrone oder Straciatella)	4,80 5,30

Hauptgerichte

Schnitzel in cremiger Pilz-Rahm-Soße , dazu Pommes frites	14,80
Paniertes Schweineschnitzel Wiener Art mit Pommes frites	13,80
Schnitzel Napoli in fruchtiger Tomatensoße mit Mozzarella überbacken, dazu Pommes frites	16,50
Argentinisches Hüftsteak mit hausgemachter Kräuterbutter , dazu Pommes frites	19,80 24,80
Hüftsteak mit aromatischer Senfkruste , dazu Pommes frites	24,00
Cordon bleu vom Schwein elsässische Art gefüllt mit Räucherschinken und Münster, dazu Bratkartoffeln	17,80
Schweinefiletmedaillons mit Pfefferrahmsoße und Krokette	17,50
Hoorische in Rieslingsoße mit Räucherlachs, dazu ein kleiner Blattsalat	14,50
Schnitzel Diabolo Schweineschnitzel natur auf scharfer Tomatensoße und mit einer Tomaten-Bacon-Kruste überbacken, dazu Pommes frites	15,50
Großes Cordon bleu vom Hähnchen gefüllt mit Schinken und Emmentaler, dazu Pommes frites	18,50
Original Morschs Currywurst im Glas mit Pommes frites	9,50
Penne mit frischem Bärlauch , Zucchini und getrockneten Tomaten (vegan)	15,50
Spaghetti mit hausgemachter Bolognese und Käse	13,80
Wiener Schnitzel vom Kalb serviert mit Pommes frites	24,50
Kaninchenkeule in Pommerysenf-Soße mit Tagliatelle	19,80
Burgunderschmorbraten mit Rotkraut und Hoorischen	18,80
Geschmorte Schweinebäckchen in Rotweinsoße mit Spätzle und Rotkraut	19,50
Thunfisch provençal mitRatatouille und Tagliatelle	22,50
Lammhüfte auf Rotwein-Kräuterjus mit Ratatouille und Kartoffeln	24,50