

Vorspeisen

Maronemcrèmesuppe	5,80
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

Hauptgerichte

Schnitzel in cremiger Pilz-Rahm-Soße , dazu Pommes frites	14,80
Paniertes Schweineschnitzel Wiener Art mit Pommes frites	13,80
Schnitzel Forestière überbacken in Waldpilzsoße, dazu Pommes frites	15,50
Argentinisches Hüftsteak mit hausgemachter Kräuterbutter , dazu Pommes frites	
200g	19,80
300g	23,80
Hüftsteak mit aromatischer Senfkruste , dazu Pommes frites	23,00
Cordon bleu vom Schwein elsässische Art gefüllt mit Räucherschinken und Münster, dazu Bratkartoffeln	17,80
Penne vegetarisch , mit Butternutkürbis, Maronen, Kirschtomaten und Kernen	15,50
Schweinefiletmedaillons mit Pfefferrahmsoße und Kroketten	17,50
Hoorische in Rieslingsoße mit Räucherlachs, dazu ein kleiner Blattsalat	14,50
Schnitzel Diabolo Schweineschnitzel natur auf scharfer Tomaten-Gemüesoße und mit einer Tomaten-Bacon-Kruste überbacken, dazu Pommes frites	15,50
Cordon bleu vom Hähnchen gefüllt mit Champignon Duxelles und Käse, dazu Pommes frites	17,50
Original Morschs Currywurst im Glas mit Pommes frites	8,50
Spaghetti mit hausgemachter Bolognese und Käse	12,80

Hirschgulasch mit Rotkraut, Spätzle und Rotweinbirne mit Preiselbeeren	22,50
Geschmorte Schweinebäckchen in Rotweinsauce mit Spätzle und Rotkraut	19,50
Tafelspitz mit Bratkartoffeln und Meerrettichsoße	18,50
Thunfisch provençal mit Ratatouille und Tagliatelle	22,50
Lammhüfte auf Rotwein-Kräuterjus mit Ratatouille und Kartoffeln	24,50

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	17,80
Beilagensalat mit Gemüserohkost, Blattsalaten und Kräutervinaigrette oder Sahnedressing (vegetarisch)	4,20

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	4,80
Mit Sahne (Vanille, Schokolade, Erdbeer, Zitrone oder Straciatella)	5,30