

Vorspeisen

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

Überbackener Ziegenkäse auf Röstbrot 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 7,80

Dreierlei Bruschetta mit Tomate, Zucchini und Aubergine, serviert mit einem kleinen Salatbouquet 9,50

Salate

Überbackener Ziegenkäse auf Röstbrot auf großem Blattsalat mit Walnüssen und Crème fraîche (vegetarisch) 13,50

Zwei gebratene Garnelenspieße, in Knoblauch-Zwiebelbutter geschwenkt, auf knackigen Blattsalaten mit einer feinen Himbeer-Vinaigrette 15,80

Salat **Lothringer Art** mit Croûtons, ausgelassenem Speck und Ei 10,50

Eier-Schnittlauch-Salat mit Bratkartoffeln und Salatbouquet (nicht vegetarisch, weil unsere Bratkartoffeln mit Speck gebraten werden) 12,50

Salatteller mit Steakstreifen, gebratenen Champignons und Zwiebeln 16,80

Bunter Salat mit **paniertem Camembert** und Preiselbeeren 12,80

Duett von pikantem **Rindfleischsalat** und deftigem **Wurstsalat** mit Bratkartoffeln und Salatbouquet 12,80

Nur mit Rindfleischsalat + 1,50

Beilagensalat mit Gemüserohkost, Blattsalaten und Kräutervinaigrette oder Sahnedressing
klein 3,80
groß 6,50

Hauptgerichte

Schnitzel in cremiger Pilz-Rahm-Soße, dazu Pommes frites 13,50

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

Hüftsteak mit aromatischer Senfkruste, dazu Pommes frites 22,80

Geschmorte Schweinebäckchen in Rotweinsauce mit Gemüse der Saison und Bandnudeln 16,80

Schnitzel Melanzane in Tomatensauce, mit Mozzarella und Auberginen überbacken, dazu Spaghetti 14,80

Schweinefiletmedaillons mit Frühlingskräuterkruste, dazu Kroketten 17,50

Argentinisches **Hüftsteak mit hausgemachter Kräuterbutter**, dazu Pommes frites
200g 19,80
300g 23,80

Cordon bleu vom Schwein elsässische Art gefüllt mit Räucherschinken und Münster, dazu Bratkartoffeln 16,80

Bandnudeln mit feinen Steakstreifen und gebratenen Champignons in Cognac-Sahne-Soße 16,80

Libanesischer Lammpanzer – Lammhackfleisch mit Koriander-Joghurt überbacken, dazu Couscous und Rosinen 17,80

Penne mit Blattspinat, Kirschtomaten, Parmesan und knackigen Kernen (vegetarisch) 12,50

Gebratene Garnelen auf Tagliatelle in Rosa-Pfeffersauce 17,50

Forelle Müllerin mit Mandelkruste, dazu feine Butterkartoffelchen 16,80

Frittierte Tintenfischringe mit hausgemachter Aioli und Salatbouquet 11,50

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

Cordon bleu vom Hähnchen, gefüllt mit Schinken und Emmentaler, dazu Pommes frites 16,80

Original Morschs Currywurst im Glas mit Pommes frites 8,00

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 6,50

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 beschwipsten Sauerkirschen oder mit hausgemachter **Schokoladensauce** und Sahne 6,80

Erdbeer Crème brûlée 6,80

Erdbeerparfait, serviert mit Salat aus frischen Erdbeeren 7,50