

Vorspeisen

Kleiner Salat **Lothringer Art** mit Croûtons, ausgelassenem Speck und Ei 7,50

kleiner Ziegenkäsestrudel mit Birnen und Walnüssen an kleinem Blattsalat (vegetarisch) 8,50

Gebratener Garnelenspieß, in Knoblauch-Zwiebelbutter geschwenkt, auf kleinem Blattsalat mit einer feinen Himbeer-Vinaigrette 7,80

Salate

Ziegenkäsestrudel mit Birnen und Walnüssen an Blattsalat (vegetarisch) 14,50

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

Duett von pikantem **Rindfleischsalat** und deftigem **Wurstsalat** mit Bratkartoffeln und Salatbouquet 13,50
Nur mit Rindfleischsalat + 1,50

Salatteller mit Steakstreifen, gebratenen Champignons und Zwiebeln 17,80

Beilagensalat mit Gemüserohkost, Blattsalaten und Kräutervinaigrette oder Sahnedressing 4,20

Hauptgerichte

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

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

Schnitzel Toscana in Schinken-Oliven-Paprika-Soße mit Mozzarella überbacken, dazu Pommes frites 15,50

Schweinefiletmedaillons mit Pfefferrahmsoße und Kroketten 17,50

Gebratener Boudin mit Äpfeln, Zwiebeln und Kartoffelpüree 16,50

Boeuf Bourguignon – das butterzarte Schmorgericht aus dem Burgund – mit Tagliatelle 17,50

Tafelspitz mit Meerrettichsoße und Bratkartoffeln 18,50

Hauptgerichte

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

Hüftsteak mit aromatischer Senfkruste, dazu Pommes frites 23,00

Geschmorte Schweinebäckchen in Rotweinsoße mit Tagliatelle und Gemüse 18,80

Spanferkelkotelettes mit Schwarzbiersoße, dazu Bratkartoffeln und Salat 17,50

Kalbsnierchen in Madeirasoße, serviert mit Spätzle 19,80

Buntbarschfilet auf Belugalinsengemüse mit Rieslingsoße und Reis 21,50

Cordon bleu vom Schwein elsässische Art gefüllt mit Räucherschinken und Münster, dazu Bratkartoffeln 17,80

Bandnudeln mit feinen Steakstreifen und gebratenen Champignons in Cognac-Sahne-Soße 18,50

Penne Spinat, Cocktailtomaten und Kernen (vegetarisch) 12,80

Gebratene Garnelen auf Tagliatelle in Rosa-Pfeffersoße 17,50

Königsberger Klopse in Kapernsoße mit Reis 16,80

Hoorische in Rieslingsoße mit Räucherlachs, dazu ein kleiner Blattsalat 14,50

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

Original Morschs Currywurst im Glas mit Pommes frites 8,50

Desserts

Apfelcrumble mit Vanilleeis 7,50

Dame blanche – Vanilleeis mit hausgemachter Schokosoße und Sahne 7,50

Beschwipstes Fruchtsorbet
Eine Kugel Himbeer- oder Kirschsorbet mit Himbeergeist oder Kirschwasser 5,30