



# Speisekarte



## Diese Suppe müssen Sie selbst auslöffeln...

---

Hühnerbrühe mit Fadennudeln und Gemüse Julienne	4,80€
Cremesüppchen aus der Petersilienwurzel ( vegetarisch )	6,20€

## Vorspeisen

---

Champignon-Pfanne mit Knoblauch und Baguette	7,80€
Überbackener Ziegenkäse auf Baguette mit Honig und Sonnenblumenkerne an Salatbouquet	7,60€
„Bruscetta“ mit einem feinen Salatbouquet	8,20€

## Für unsere kleinen Gäste (nur für Kinder)

---

Chicken Nuggets mit Pommes	5,90€
Pumuckl kleines Schweineschnitzel mit Pommes Frites	5,90€

Allergene und Zusatzstoffe erfragen Sie bitte bei unserem Personal.





## Bunt und Gesund



Beilagensalat	klein	3,20€
---------------	-------	-------

<b>Salat „Milan“</b> Bunter Salat in Essig-Öl- Dressing, bunt garniert mit Parmesan, Croutons und Parmesan Plätzchen		9,50€
--	--	-------

<b>Salat „Vulkan“</b> bunter Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing, gegrillter Avokado und Rindfleischstreifen und Sonnenblumkernen, dazu Baguette		12,70€
--	--	--------

Zu allen Salaten reichen wir Baguette.

Allergene und Zusatzstoffe erfragen Sie bitte bei unserem Personal.



## Vom Grill

Hähnchenbrust „Tandoori“ in Joghurt und Indischen Gewürzen mariniert, dazu Reis und Salat	13,80€
„Schwäbischer Filetteller“ Schweinelendchen mit frischen Rahmchampignons auf Spätzle, dazu Salat	16,60€
Rumpsteak 250g mit hausgemachter Bärlauchbutter dazu Ofenkartoffel und Grilltomate	21,90€
Schollenfilet „Finkenwerder Art“ mit Speck und Zwiebeln, dazu Salzkartoffeln und ein bunter Salat	17,80€
Original „Wiener Schnitzel“ vom Kalb dazu reichen wir Bratkartoffel und einen bunten Salat	21,20€

Allergene und Zusatzstoffe erfragen Sie bitte bei unserem Personal.





## Aus der Pfanne



Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites und Garnitur, dazu Salat	12,80€
Jägerschnitzel oder Zwiebelschnitzel mit Pommes Frites und Garnitur dazu Salat	14,80€
Schnitzel „CaRe“ Schmand Soße mit Speck, Mais und Frühlingszwiebeln dazu Schwenkkartoffeln dazu Salat	14,80€
Kalbssteak „Cafè de Paris“ mit frischen Champignons, Sc. Cafè de Paris, Kroketten und Salat	21,80€
„Ovari Selez“ gefülltes Schweinesteak mit Schinken, Champignon, Quarkcreme und Knobi, mit Käse gratiniert.	18,50€

### Vegetarisch

---

„Hausgemachte Nudeltaschen“ gefüllt mit Gorgonzola und Blattspinat, auf Tomaten – Zucchini - Ragout	12,50€
Buntes Gemüse aus der Pfanne mit Feta dazu Country-Potatos mit Kräuterquark	10,20€
„Hausgemachte Semmelknödel“ mit einem feinen Pilzragout und einem bunten Salat	13,90€

Allergene und Zusatzstoffe erfragen Sie bitte bei unserem Personal.



# Flammkuchen

Kreieren Sie sich Ihren Flammkuchen selbst

## Grundlage:

Elsässer Art

6,90€

mit Rahm, Speck, Käse, und Zwiebeln

## wählbar:

Champignon

Tomate-Mozzarella

Rucola

Oliven

Fetakäse

0,50€

Räucherlachs

1,20 €

Lauch – Käse

6,40€

mit Rahm, Lauch und Käse

Camembert

8,90€

mit Rahm, Camembert, Preiselbeeren und Käse

Apfel – Zimt

7,20€

mit Rahm, Apfelspalten, Apfelmuß, Zimt & Zucker

Allergene und Zusatzstoffe erfragen Sie bitte bei unserem Personal.





ORIGINAL

---

**Vogelsberger Fladenbrot** 8,00€  
Bierteig, Tomaten, Käse, Kartoffelwurst, geräucherte Bratwurst,  
rote Zwiebel, Paprika, Champignons, Knoblauch und Bärlauchschmand

**„Nen` Napp voll Knoche“** 15,80€  
gegrillte deftig gewürzte Bauchrippchen mit Baguette,  
einem Knobidip und kleinem Salat

### Dessert

---

**„Apfelbeignets“** 6,50€  
in Bierteig gebackene Apfelringe auf Vanillesoße mit einem Löffel Kirschkompott

**„Vanille – Rosmarin Parfait“** 7,70€  
auf einem Ragout von Waldbeeren

**Gefüllte Ananas Raviolie** 7,70€  
gefüllt mit Vanillefrischkäse auf Fruchtspiegel

Allergene und Zusatzstoffe erfragen Sie bitte bei unserem Personal.

