



Speisekarte



Diese Suppen müssen Sie selbst auslöffeln...

Hühnerbrühe mit Fadennudeln und Gemüse Julienne	4,80€
Oremesuppe aus der Petersilienwurzel – vegetarisch –	6,20€

Vorspeisen

Champignon-Pfanne mit Knoblauch und Baguette	7,80€
Überbackener Ziegenkäse auf Baguette mit Honig, Sonnenblumenkerne an Salatbouquet	7,60€

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	3,50€
Salat „Mlan“ Bunter Salat in Essig-Öl Dressing, bunt garniert mit Parmesan, Croutons und Parmesanplätzchen	9,50€
Salat „Vulkan“ Bunter Salat in Essig-Öl Dressing, gegrillte Avocado, Rindfleischstreifen und Sonnenblumenkerne	12,70€

Zu allen Salaten reichen wir Baguette.

Allergene und Zusatzstoffe erfragen Sie bitte bei unserem Personal.



Vom Grill

Hähnchenbrust „Tandoori“

mariniert mit indischen Gewürzen und Joghurt, 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€

Originale



„Vogelsberger Originale“ Fladenbrot

Berteig, Tomate, Käse, Kartoffelwurst, geräucherte Bratwurst,
rote Zwiebel, Paprika, Champignons, Knoblauch und Bärlauch-Schmend

11,90€

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“ Schmandsauce mit Speck, Mais und Frühlingszwiebeln dazu Bratkartoffel dazu Salat	14,80€
Schollenfilet „Finkenwerder Art“ mit Speck, Zwiebeln und Garnelen dazu Salzkartoffeln und Salat	17,80€

Aus eigenem Hause

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	10,80€
Hausgemachte Semmelknödel mit einem feinen Pilzragout dazu 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,
Ruccola, 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, Apfelmus und Zimt & Zucker

Dessert

Apfelbeignets

6,50€

in Berteig gebackene Apfelringe auf Vanillesauce und Kirschkompott

Vanille – Rosmarin Parfait

7,70€

auf einem Ragout von Waldbeeren

Allergene und Zusatzstoffe erfragen Sie bitte bei unserem Personal.

