

Zum Aperitif

Pâté von **Délisoeurs** mit frischem Baguette
(Tradition, Grand Mère oder Apfel-Calvados)
10,00 Euro

Vorspeisen

Elsässer Zwiebelquiche mit Wildkräutersalat
12,90 Euro

Gratinierter Ziegenkäse mit karamellisierten Walnusskernen
und Salatbouquet
13,50 Euro

Gebeizter Lachs auf Kartoffelrösti
16,90 Euro

Suppen

Maronencremesuppe
8,00 Euro

Hausgemachte Rindfleischsuppe mit Markklößchen
9,50 Euro

Vegetarische / Vegane Gerichte

„Hoorische“ mit Lauchsauce (vegan)
14,90 Euro

Gratinierte Käsespätzle mit Röstzwiebeln
und kleinem Salat
17,90 Euro

Fleischgerichte

Knusprig gebratene Lyoner mit Senf,
Bratkartoffeln und kleinem Salat
17,90 Euro

Argentinisches Rumpsteak mit Pfeffersauce,
Pommes Frites und kleinem Salat
31,50 Euro

Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren,
Bratkartoffeln und kleinem Salat
32,90 Euro

Hirschgulasch in Portweinsauce mit Spätzle und Rotkohl,
dazu pochierte Rotweinbirne
33,50 Euro

Fischgerichte

Gebrautes Zanderfilet auf Riesling-Kraut mit Rosmarinkartoffeln
32,50 Euro

Knoblauchgarnelen mit Tomaten-Bandnudeln und Kräutersauce
32,90 Euro

Dessert

Weißes Schokoladenparfait mit Himbeersauce
10,90 Euro

Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanilleeis
11,90 Euro

Regionale Käseauswahl
13,50 Euro