

SPEISEKARTE

ABENDS von 18:00 – 21:00 Uhr

<i>Kleine Salatschale</i>	€ur	3,10
<i>Frischer Blattsalat mit Joghurt-Dressing oder Birnen-Senf-Dressing</i>		
<i>Gemischter Beilagensalat</i> <small>10, A, F, H, M</small>	€ur	5,10
<i>Klare Rinderkraftbrühe</i> <small>10, A, F, I</small>	€ur	6,80
<i>mit Markklößchen ODER hausgemachten Leberknödeln und selbstgemachtem Sauerteig-Focaccia</i>		
<i>Bärlauchcremesuppe</i> <small>A, 10</small>	€ur	6,80
<i>mit frischem Spargel und Karottenchips und selbstgemachtem Sauerteig-Focaccia</i>		
<i>- gerne auch mit 4 ½ gegrillten Riesengarnelen</i> <small>10, J</small>	€ur	2,00
<i>Salat vom griechischen Schafskäse</i> <small>, I</small>	€ur	11,80
<i>mit Kalamata-Oliven, Cherrytomaten, Gurken und roten Zwiebeln mit hausgemachtem Kartoffel-Sauerteig-Focaccia</i>		
<i>Grillkäse „Italienische Art“</i> <small>10</small>	€ur	14,20
<i>mit Tomatenwürfeln überbacken dazu Blattsalate und Nußciabatta</i>		
<i>Mediterraner Spargelsalat (wird nicht heiß serviert)</i>	€ur	14,80
<i>gegrillter grüner und weißer Spargel, Zucchini mit Cherrytomaten und Kräutervinaigrette und Nußciabatta</i>		
<i>- gerne auch mit einer gegrillten Rhöner Hähnchenbrust</i>	€ur	7,00
<i>Frische Nudeltaschen</i> <small>10, I, A</small>	€ur	18,80
<i>gefüllt mit Tomaten und Oliven, in der Pfanne angebraten mit mediterranem Gemüse, Parmesanspäne und Rucolanest</i>		
<i>- gerne auch mit ½ Dutzend gegrillten Riesengarnelen</i> <small>10, J</small>	€ur	6,00

Cordon bleu von der Rhöner Hähnchenbrust ^{10, I, F} €ur 19,20
gefüllt mit Bergkäse und Geflügelschinken
dazu Kartoffelrösti

Holzfällerschnitzel ^{10, I, A, F} €ur 19,20
vom Schwein mit einer Speck-Champignons-Zwiebel-Soße
und Kartoffelrösti

Gekochtes Tafelspitz ^{10, I, A, F} €ur 19,30
auf einer Meerrettichsoße mit Schnittlauchkartoffeln

Eine Portion frischer deutscher Stangenspargel ¹⁰ €ur 21,00
(250 g geschält) mit Nuß-Butter oder
mit Sc. Hollandaise und Schnittlauchkartoffeln

dazu empfehlen wir:

einen Schinkenteller ⁵ €ur 8,20
mit rohem und gekochtem Schinken

Schweineschnitzel ^{10, I, A} €ur 9,80
„Wiener Art“

zartes Rumpsteak ^{10, I, A} €ur 19,80
(ca. 250 g) mit Kräuterbutter

Klassisches Wiener Kalbsschnitzel ^{10, I, A, F} €ur 22,50
mit Kroketten

Im Meersalzbett gegartes Filet ^{10, A, I, K,} €ur 22,80
von der Rhöner Lachsforelle
auf gebratenen mediterranen Gemüse und Kräuter-Ofenkartoffeln

Zartes Rumpsteak vom Angusrind €ur 25,70
mit Kräuterbutter und Kartoffelrösti ^{10, A,}

Kindergerichte

„Hexe Lilli“ Nudeln mit Bratensoße <small>I, A,</small>	€ur	4,00
Eine Schale Süßkartoffel-Pommes <small>I, A,</small> mit einem scharfen Tomaten-Paprika-Dip	€ur	6,50
„Bibi Blocksberg“ eine Bratwurst mit Pommes frites <small>A,</small>	€ur	6,80
„Felix der Hase“ kleines Schweineschnitzel mit Pommes frites <small>A, I.</small>	€ur	11,80

Dessert

„Kleines Rhönerlei“ <small>10, C, M, F, 2, 8</small> Eine Kugel Schokoladeneis mit Rhöner Eierlikör und Sahne	€ur	5,30
„Süßer Kuss“ <small>10, C, M, F, 2, 8</small> Tasse Café Creme mit einer Kugel Walnusseis und Sahne	€ur	5,30
Gemischtes Eis <small>10, C, M, F, 2</small> mit Sahne	€ur	6,80
selbstgemachte Mandelwaffel <small>10, C, M, F, 2</small> mit frischen Erdbeeren , Walnusseis und Sahne	€ur	8,80

Informationen

Angaben der Zusatzstoffe

1. Konservierungsstoffe ; 2. Farbstoffe ; 3. Antioxidationsmittel
4. Süßungsmittel ; 5. mit Phosphat, 6. geschwefelt ;
7. chininhaltig ; 8. koffeinhaltig ; 9. mit Geschmacksverstärker
10. Milch und Milcherzeugnisse (einschl. Lactose)
Bei Umbestellungen können die Angaben abweichen

Angaben der Allergene

A: Sellerie; B: Weichtiere; C: Schalenfrüchte; D: Sesam; E: Soja; F: Eier
G: Schwefeldioxid/ Sulfite; H: Senf; I: Gluten ; J: Krebstiere; K: Fisch
L: Lupine; M: Erdnüsse
Bei Umbestellungen können die Angaben abweichen