

Gluten – und laktosefreie Speisen

laktosefrei (1)

glutenfrei (2)

laktose –und glutenfrei (3)

Vorspeisen

Tagessuppe 4,50€

Salate mit verschiedenen Essig & Öl – Variationen⁵⁾

(3) Gemischter Salatteller der Saison	klein	groß
mit Rohkostsalat ⁵⁾⁶⁾¹⁶⁾ , Tomate, Gurke und Paprika	4,90€	7,90€

Dazu empfehlen wir Ihnen:

gebratene Hähnchenbruststreifen	6,20€	10,30€
gebratenes Lachsfilet ¹⁴⁾ und Räucherlachs ²⁾¹⁴⁾	6,30€	10,90€
gebratene Rindfleischstreifen	6,90€	10,90€
gebratene Riesengarnelen ¹⁵⁾	7,50€	12,90€

Hauptspeisen

Hausmannskost

(3) Hausgemachte Eisbeinsülze²⁾⁵⁾⁶⁾¹⁶⁾
mit Bratkartoffeln²⁾⁵⁾⁶⁾⁹⁾¹⁶⁾ und Salatbouquet⁵⁾ 9,60€

(3) Deftige Bauernfrühstückpfanne²²⁾ 8,50€
mit gebratenem Kochschinken²⁾³⁾⁴⁾⁵⁾, Zwiebeln und Gewürzgurke²⁾³⁾⁶⁾¹⁶⁾

Vom Wild

(3) Hirschgulasch 14,20€
im Rotweinsud⁶⁾¹⁶⁾ geschmort, mit Rotkohl²⁾⁵⁾⁶⁾¹⁶⁾ und Kartoffeln

Vom Schwein

- (3) Schweinemedallions mit Rotweinjus⁶⁾¹⁶⁾ 13,90€
mit knackigem Marktgemüse und Kartoffeln
- (1) Gefülltes Reichskronenschnitzel vom Schwein, 12,90€
in einer Schwarzbrotkruste^{13)a,b,c,d19)20)22)}, gefüllt mit hausgemachtem Kräutersenf²⁴⁾,
Schwarzwälder Schinken²⁾⁵⁾ und Röstzwiebeln, auf deftigen Speckbohnen²⁾⁵⁾⁹⁾
und Kroketten^{13a)22)}
- (1) Schnitzelpfanne 12,90€
panierte Schnitzel^{13)a,b,c,d19)20)22)} von Schwein und Hähnchenbrustfilet
mit Rotweinjus⁶⁾, Mischgemüse und Pommes frites
- (3) Reichskronen Steakpfanne 13,90€
gebratenes Steak vom Schweinerücken, Hähnchenbrustfilet
und Schweinemedallion mit Röstzwiebeln und deftigen Bratkartoffeln²⁾⁵⁾⁹⁾

Geflügel

- (3) Gebratenes Hähnchenbrustfilet im Speckmantel²⁾⁵⁾ 11,20€
mit knackigem Gemüse und Basmatireis

Nudelgerichte^{13a)22)}

- (1) Fettuccine Mediterran 9,50€
sautierte Pasta mit getrockneten Tomaten und Oliven²⁾⁷⁾, dazu Basilikumpesto²⁰⁾
- (1) Fettuccine Gamba 12,90€
Pasta mit Riesengarnelen¹⁵⁾, jungem Blattspinat und Kirschtomaten mit Knoblauch
verfeinert

Fischgerichte

- (3) Zanderfilet im Speckmantel²⁾⁵⁾¹⁴⁾ 13,60€
knusprig gebraten, auf Paprika-Zwiebelgemüse⁶⁾¹⁶⁾ dazu Basmatireis
- (2) Zartes Lachsfilet 14,20€
zartes Lachsfilet¹⁴⁾ und Riesengarnele¹⁵⁾ auf Grillgemüse und Reis

Vom Rind

(3) Hausgebeizter Sächsischer Sauerbraten⁵⁾⁶⁾¹⁶⁾¹⁷⁾ 12,10€
mit Apfelrotkraut²⁾⁵⁾⁶⁾⁹⁾¹⁵⁾¹⁶⁾ und Kartoffeln

(3) Gepökelte Rinderzunge²⁾ 11,70€
mit Erbsen-Karottengemüse und Kartoffeln

(3) Hausgemachte Rinderroulade¹⁶⁾¹⁷⁾²⁴⁾ 12,50€
auf deftigen Apfelrotkohl²⁾⁵⁾⁶⁾⁹⁾¹⁶⁾ und Kartoffeln

(3) „Für echte Steakfreunde“

300g Chuck Shoulder Steak*
unglaublich saftig und kräftig im Geschmack, mit
Speckbratkartoffeln²⁾⁵⁾⁹⁾

13,90 €

Bitte wählen Sie Ihre eigene Gemüsebeilage!

Gemüsebeilagen:

deftige Speckbohnen²⁾⁵⁾⁹⁾ 2,50 €

mediterranes Grillgemüse 2,80 €

glasierte Röstzwiebeln 2,00 €

kleiner gemischter Beilagensalat⁵⁾ 3,50 €

Kräuterbutter¹⁸⁾

*Rohgewicht

Dessert

Bitte fragen Sie unser Servicepersonal!

Preise inkl. Bedienungsgeld und gesetzlicher Mehrwertsteuer

Zusatzstoffe

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff
- 3) mit Süßungsmittel
- 4) mit Geschmacksverstärker
- 5) mit Antioxidationsmittel
- 6) geschwefelt
- 7) geschwärzt
- 8) gewachst
- 9) mit Phosphat
- 10) coffeinhaltig
- 11) chininhaltig
- 12) genetisch verändert

Allergene

- 13) Getreideprodukte (glutenhaltig)
- 13) a) Weizenmehl, 13b) Roggenmehl, 13c) Dinkelmehl, 13d) Vollkornmehl
- 14) Fisch
- 15) Krebstiere
- 16) Schwefeldioxyde und Sulfite
- 17) Sellerie
- 18) Milch und Laktose
- 19) Sesamsamen
- 20) Nüsse
- 21) Erdnüsse
- 22) Eier
- 23) Lupinen
- 24) Senf
- 25) Soja
- 26) Weichtiere