

BESONDERE EMPFEHLUNG

Tessiner Kalbsschnitzel 19,50
mit Käse überbacken und pikanter Tomatensauce
dazu Spätzle

Kalbsrückensteak mit Pfefferrahmsauce 25,50
dazu Spätzle

Rehschnitzel mit Birne und Preiselbeeren 25,50
dazu Spätzle



UNSERE WEINEMPFEHLUNG


Weissburgunder tr. | Weingut Zotz 0,25 | 6,20
Spätburgunder tr. | Weingut Männle 0,25 | 6,50

VORSPEISEN

SUPPEN

Hanauer Fleischknöpfelsuppe	6,70
Markklößchensuppe	6,70
Flädlesuppe	6,50
 Kürbscremesuppe <i>mit Croutons</i>	6,50

SALATE

 Gemischter Salatteller	5,80
 Blattsalat	4,80

HAUPTSPEISEN

SCHWEIN & KALB

Schweineschnitzel, paniert <i>mit Pommes</i>	17,50
Jägerschnitzel vom Schwein <i>mit Pommes</i>	19,00
Rahmschnitzel vom Kalb <i>mit Spätzle</i>	19,90
Cordon bleu vom Kalb <i>dazu Dauphine-Kartoffeln 1, 2</i>	23,50
Kalbsschnitzel Schweizer Art <i>mit Schinken und Käse überbacken dazu Spätzle 1, 2</i>	21,50

Erläuterung Zusatzstoffe:
1 mit Konservierungsstoff | 2 mit Antioxidationsmittel

HAUPTSPEISEN


RIND

Rumpsteak mit Kräuterbutter oder Zwiebeln
dazu Pommes 27,80

Pariser Pfeffersteak vom Rind
dazu Pommes 28,50

FISCH & VEGETARISCH

Lachsfilet auf Nudeln
mit Rucola garniert 22,60

 Gnocchi mit Tomaten und Mozzarella überbacken
mit Rucola garniert 14,00

HAUPTSPEISEN

BADISCHE SPEZIALITÄTEN

Hausgemachte Käsespätzle <i>dazu Rahmsauce</i>	12,50
Wurstsalat <i>mit Brot 1, 2</i>	10,80
Straßburger Wurstsalat <i>mit Brot 1, 2</i>	11,80
Großer Salatteller <i>mit Schinken oder Käse und Ei 1, 2</i>	11,50

KINDERTELLER

Kleines Schweineschnitzel <i>mit Pommes und Ketchup</i>	10,80
Teller Spätzle mit Rahmsauce	5,80
