

Vorspeisen / Appetizers

- Rauchlachstatar** € 13,50
Sauerrahm / Avocado / Blattsalat / Röstbrot
Smoked salmon / sour cream / avocado / lettuce / toasted bread
- Confierte Kalbshüfte** € 12,00
Tomatensalat / Focaccia / Gartenkresse
Confit haunch of veal / tomato salad / Focaccia / garden cress

Suppen / Soups

- Minestrone** € 8,00
Risoni Nudeln / Basilikumpesto / Parmesan
Minestrone / Risoni noodles / basil pesto / Parmesan
- ~vom Stövchen~
- Cremesuppe von der Lila-Kartoffel** € 7,00
Radieschen / Schnittlauch / Crème fraîche
Cream soup of the purple potato / radish / chives / crème fraîche

Zwischengericht / Entrée

- Stracetto - Rinderfiletscheiben** € 19,50
Heiß, in der Gusseisenpfanne
Kräutervinaigrette / Feldsalat / Stangenweißbrot
Stracetto - Slices of beef / served in a hot pan / herb vinaigrette / lamb's lettuce / baguette
- Spaghettini** € 21,00
Parmesanschaum / Gehobelter frischer Trüffel
Spaghettini / Parmesan mousse / planed fresh truffle

Fisch / Fish

- Zanderfilet** € 21,00
Auf der Haut gegart / Kräutersauce
Mediterranes Ofengemüse / Kartoffel-Gnocchi
Pike-perch fillet
fried on the skin / herb sauce / Mediterranean oven vegetables / potato gnocchi

Hauptgerichte / Main dishes

- Kronsberger Sauerfleisch** € 12,50
Remouladensauce / Jahreszeitensalat / Bratkartoffeln
Kronsberger marinated meat / remoulade sauce / seasonal salad / fried potatoes
- ~Im Pfännchen~
- Scheiben von der geschmorten Ochsenbacke** € 19,50
Naturgezogene Rotweinsauce / Speckbohnen / Kartoffelpüree
Slices of braised ox cheek / red wine sauce / beans with bacon / mashed potatoes
- Schweineschnitzel „Wiener Art“** € 15,50
Preiselbeeren / Lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat
Pork schnitzel Viennese style / cranberries / warm potato and cucumber salad

Hauptgerichte / Main dishes

Große Folienkartoffel € 8,50

Omas Kräuterschmand / Gebratene Steinchampignons / Gemüsestreifen

Large baked potato grandmother's sour cream / fried mushrooms / vegetable stripes

Zusätzlich mit: / With a choice of:

Graved Lachs Smoked salmon € 14,00

Landschinken aus der Region Smoked regional ham € 11,50

~Unser großes Salatvergnügen~ € 9,50

Verschiedene Blattsalate der Saison, mariniert mit Joghurtdressing

Radieschen / Kirschtomaten / Salatgurke / Gartenkresse

~ Our large salad pleasure ~ / Mixed salad of the season marinated with shallot dressing
roasted pumpkin seeds / radish / cherry tomatoes / cucumber / garden cress

Zusätzlich mit: / With a choice of:

Putenbruststreifen Stripes of poultry € 13,50

Gebackenen Briespitzen / Preiselbeeren Baked soft cheese tips / cranberries € 13,50

Gebratenen Steinchampignons Fried stone mushrooms € 12,50

Gekochtem Landei Boiled farm egg € 10,50

Unsere Burger / our burgers

„Klassik“ Hamburger

Brioche-Sesambrotchen / Tomate / Gurke / Zwiebel / Salat

„Classic“ Hamburger / brioche sesame roll / tomato / cucumber / onion / salad

Wahlweise mit: / Optionally with:

Kartoffel Wedges / Sour Cream Potato Wedges / Sour Cream € 13,50

Süßkartoffel Pommes frites Sweet potato fries € 15,00

„BBQ“ Hamburger vom Lavasteingrill

Brioche-Sesambrotchen / BBQ-Sauce / Bacon / Tomate / Gurke / Zwiebel / Salat

„BBQ“ Hamburger / brioche sesame roll / BBQ sauce / bacon / tomato / cucumber / onion / salad

Wahlweise mit: / Optionally with:

Kartoffel Wedges / Sour Cream Potato Wedges / Sour Cream € 14,00

Süßkartoffel Pommes frites Sweet potato fries € 15,00

Vegetarischer Burger

Brioche-Sesambrotchen / Guacamole / Limetten-Schmand / Tomate / Romanasalat

Vegetarian Burger / brioche sesame roll / guacamole / lime sour cream / tomato / romaine lettuce

Wahlweise mit: / Optionally with:

Pommes frites French fries € 12,50

Süßkartoffel Pommes frites Sweet potato fries € 14,00

Lachs Burger

Brioche-Sesambrotchen / Guacamole / Limetten-Schmand / Tomate / Romanasalat

Salmon Burger / brioche sesame roll / guacamole / lime sour cream / tomato / romaine lettuce

Wahlweise mit: / Optionally with:

Pommes frites French fried € 15,00

Backkartoffel / Omas Kräuterschmand Baking potato / grandmother's sour cream € 16,00

Süßkartoffel Pommes frites Sweet potato fries € 17,50

- Im Endpreis sind Service und Mehrwertsteuer enthalten -

- Service and tax are included -

Rustikal zu Wein & Bier / Rustic to wine & beer

Zwei Pides aus dem Steinofen € 12,00

Französische Pide mit gekochtem Schinken
Italienische Pide mit Tomate-Mozzarella

Two Pides from the stone oven

French Pide with boiled ham / Italian Pide with tomato mozzarella

Schwäbischer Wurstsalat € 9,50

Senfkörnerdressing / Essiggurke / Landbrot

Swabian sausage salad

mustard seeds dressing / gherkin / country bread

Zu guter Letzt / In the end

Sorbet

Passionsfrucht	Passion fruit	Kugel / scoop	€ 1,60
Himbeer	Raspberry	Kugel / scoop	€ 1,60
Weißes Weinbergpfirsichsorbet	White wine peach sorbet	Kugel / scoop	€ 1,60

Crème Brûlée Klassisch € 9,00

Quark-Orangen-Eis

Cream Brûlée classic / curd and oranges ice-cream

Zitronentarte € 7,50

Birnen sorbet / Cassis-Feige

Citrus sorbet / pear sorbet / cassis fig

Oder wählen Sie Ihren süßen Abschluss aus unserer Eiskarte!

Or choose your sweet finish from our ice cream menu!

Fromage 2017 € 14,00

Livarot ~Würziger Kuhmilchkäse aus der Normandie~
Getrübelter Brie de Meaux ~Französischer Kuhrohmilchkäse~
Ziegenkäse ~Feines Ziegenmilcharoma aus Deutschland~
Fourme d'Ambert ~Edelpilz-Kuhmilchkäse aus der Auvergne~
Baguette / Brotauswahl / Trauben / Feigensenf

Fromage 2017

Livarot ~ Cow's raw milk cheese from Normandy ~
Truffled Brie de Meaux cheese ~ French cow's raw milk cheese ~
Goat's cheese ~ Fine goat milk flavor from Germany ~
Fourme d'Ambert ~ Blue mould cheese from Auvergne ~
Baguette / bread selection / grapes / fig mustard

**Sie sind Lebensmittelallergiker?
Dann sprechen Sie uns auf unsere Speisekarte mit ausgewiesenen
Allergenen und Zusatzstoffen an.**

Any allergies?

Please contact us to get a menu with designated allergen and additives.

Getränke

Aperitif / aperitif

Martini Bianco, Rosso, Dry	5 cl	€	5,00
Dela Force, Ruby Port oder White Port	5 cl	€	5,00
Sandemann Sherry, dry, medium, cream	5 cl	€	4,50
Ramazotti	4 cl	€	5,50
Campari	4 cl	€	5,50
Averna	4 cl	€	5,50

Alkoholfreie Getränke / non-alcoholic beverages

	Flasche / bottle		
Coca Cola, Fanta, Sprite	0,2l	€	2,70
Apollinaris Selection/ Vio	0,25l	€	3,00
Apollinaris Selection/ Vio	0,75l	€	7,00
Apfelschorle	0,25l	€	3,00
Apfel	0,2l	€	3,00
Granini Multivitamin	0,2l	€	3,30
Granini Traube	0,2l	€	3,30
Granini Schwarze Johannisbeere	0,2l	€	3,60
Granini Kirsch	0,2l	€	3,60
Schweppes Bitter Lemon	0,2l	€	3,30
	Karaffe		
Flüssige Orange Natur / fresh orange juice	0,2l	€	5,00

Biere / beer

	Fassbier/ draught beer		
Gilde Ratskeller Premium Pils	0,3l	€	3,30
Hasseröder Premium Pils	0,3l	€	3,30
	Flasche / bottle		
Krombacher - alkoholfrei	0,33l	€	3,80
Franziskaner Premium Weizen	0,5l	€	4,50
Diebels Alt	0,33l	€	3,80

Digestif / digestif

	4 cl		
Xuxu Bananen-Geist	40% vol.	€	8,00
Aus dem Hause Anton Riemerschmid			
Rimara Mandarinen-Geist	40% vol.	€	8,00
Aus dem Hause Anton Riemerschmid			
Vieux Marc de Champagne	40% vol.	€	9,00
Aus dem Hause Jean Goyard, Ay, Champagne			
Marc de Bourgogne	43% vol.	€	9,00
Aus dem Hause Robert Chevillon, Meursault (Côte d'Or) –France			
Grappa Ribolla	45% vol.	€	13,00
Aus dem Hause Nonino			
Kirsch Vieux	43% vol.	€	9,00
Framboise Sauvage	43% vol.	€	9,50
Marc d'Alsace, Gewürztraminer	45% vol.	€	9,00
Aus dem Hause Gilbert Miclo, Lapoutroie, France			
Gold- und Silbermedaillen auf der General Agricole			
Paris 1977, 1978, 1980, 1981, 1982			

Gern servieren wir Ihnen weitere Getränke.
Sprechen Sie uns an!

We can offer you additional beverage, please feel free to contact us.

- Im Endpreis sind Service und Mehrwertsteuer enthalten -
- Service and tax are included -