

Vorspeisen und Suppen

*Gebratene Jakobsmuscheln auf schwarzen Belugalinsen
angerichtet*^{10,24}
€ 14,80*

*Fenchelsalat mit Krebschwänzen an Orangen-Dressing ^{*5,6}
€ 12,80*

*Crèmesuppe von frischen Steinchampignons ^{*10}
€ 7,00*

*Klare Ochschwanzsuppe mit altem Sherry verfeinert
und einer Käsestange serviert*^{1,10,22}
€ 7,00*

*Kleiner gemischter Salat mit hausgemachtem Dressing ^{*1,6,20} € 5,00
Großer Beilagen Salat mit hausgemachtem Dressing ^{*1,6,20} € 7,00*

*Allergene (+hergestellte/gewonnene Erzeugnisse): 1=Weizen; 2=Roggen; 3=Gerste; 4=Hafer; 5=Krebstiere; 6=Eier; 7=Fische; 8=Erdnüsse; 9=Sojabohnen; 10=Milch; 11=Mandeln; 12=Haselnüsse; 13=Walnüsse; 14=Cashewnüsse; 15=Pecanüsse; 16=Paranüsse; 17=Pistazien; 18=Macadamie - oder Queenslandnüsse; 19=Sellerie; 20=Senf; 21=Sesamsamen; 22=Schwefeldioxid u. Sulphite; 23=Lupinen; 24=Weichtiere /A=Farbstoff/B=Konservierung/C=Antioxidans/D=Geschmacksverst./E=Schwärmungsmittel/ K=Säuerungsmittel

Fleischgerichte

*Jägerschnitzel vom Jungschwein mit einer Champignon -
Rahmsoße, dazu reichen wir hausgemachte Spätzle *1,6,10,K*

€ 16,80

*Cordon Bleu vom Schwein, gefüllt mit Schinken und Käse,
dazu gibt es Kroketten *1,6,10,C,K,Aroma*

€ 18,80

*Gesottener Tafelspitz mit Meerrettichsauce und Preiselbeeren,
dazu gibt es Salzkartoffeln *1,10,22,C,K*

€ 20,80

*Putenspieß mit Letschosauce (Tomaten u. Paprika) und
Speckstreifen, dazu reichen wir Basmatireis *1,10,K*

€ 22,80

*Saltimbocca (m. Parmaschinken u. Salbei) vom Schweinefilet,
serviert mit tomatisierten Nudeln *1,6,10*

€ 24,80

***Allergene (+hergestellte/gewonnene Erzeugnisse):** 1=Weizen; 2=Roggen; 3=Gerste; 4=Hafer; 5=Krebstiere; 6=Eier; 7=Fische; 8=Erdnüsse; 9=Sojabohnen; 10=Milch; 11=Mandeln; 12=Haselnüsse; 13=Walnüsse; 14=Cashewnüsse; 15=Pecanüsse; 16=Paranüsse; 17=Pistazien; 18=Macadamie - oder Queenslandnüsse; 19=Sellerie; 20=Senf; 21=Sesamsamen; 22=Schwefeldioxid u. Sulphite; 23=Lupinen; 24=Weichtiere / C= Antioxidans / K= Säuerungsmittel

Fleischgerichte

*Zwiebelrostbraten vom Argentinischen Rumpsteak,
à la Minute gebraten,
dazu reichen wir Bratkartoffeln *1,10
€ 27,80*

*„Bootshaus Topf“ mit Filets vom Rind und Schwein
in einer Champignonrahmsauce,
serviert auf hausgemachten Spätzlen *1,6,10,K
€ 26,80*

*Kalbsleber Berliner Art mit Apfelscheiben und Zwiebeln,
dazu reichen wir Schwenk Kartoffeln *1,10
€ 27,80*

- *Kleiner Beilagen Salat* € 5,00
- *Großer gemischter Salat* € 7,00

*Alle Salate servieren wir mit unserem hausgemachten Dressing *1,6,20*

***Allergene (+hergestellte/gewonnene Erzeugnisse):** 1=Weizen; 2=Roggen; 3=Gerste; 4=Hafer; 5=Krebstiere; 6=Eier; 7=Fische; 8=Erdnüsse; 9=Sojabohnen; 10=Milch; 11=Mandeln; 12=Haselnüsse; 13=Walnüsse; 14=Cashewnüsse; 15=Pecanüsse; 16=Paranüsse; 17=Pistazien; 18=Macadamie - oder Queenslandnüsse; 19=Sellerie; 20=Senf; 21=Sesamsamen; 22=Schwefeldioxid u. Sulphite; 23=Lupinen; 24=Weichtiere / C= Antioxidans / K= Säuerungsmittel

Fischgerichte

*Fangfrische ganze Forelle aus dem Odenwald,
gebraten nach „Müllerin Art“ (Tomaten, Zitronenscheibe)
mit Salzkartoffeln *1,7,10
€ 18,80*

*Garnelentöpfchen mit Ratatouille - Gemüse
angerichtet auf Basmatireis*1,5,K
€ 21,80*

*Doraden Filet „mediterran“, auf der Haut gebraten,
mit Artischocken, Oliven, Tomaten und Salbei,
serviert mit Kartoffel – Krusteln *1,7,10,C,E,K
€ 26,80*

- *Kleiner Beilagen Salat* € 5,00
- *Großer gemischter Salat* € 7,00

*Alle Salate servieren wir mit unserem hausgemachten Dressing *1,6,20*

*Allergene (+hergestellte/gewonnene Erzeugnisse): 1=Weizen; 2=Roggen; 3=Gerste; 4=Hafer; 5=Krebstiere; 6=Eier; 7=Fische; 8=Erdnüsse; 9=Sojabohnen; 10=Milch; 11=Mandeln; 12=Haselnüsse; 13=Walnüsse; 14=Kaschunüsse; 15=Pecanüsse; 16=Paranüsse; 17=Pistazien; 18=Macadamie - oder Queenslandnüsse; 19=Sellerie; 20=Senf; 21=Sesamsamen; 22=Schwefeldioxid u. Sulphite; 23=Lupinen; 24=Weichtiere / A=Farbstoff / B=Konservierungsstoff / C=Antioxidans / E=Schwärmungsmittel / K=Säuerungsmittel

Vegetarisch und Salate

*Eieromelette, gefüllt mit Champignonrahm,
dazu reichen wir Salzkartoffeln *6,10*

€ 13,80

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

*Vegetarischer Flammkuchen mit Schafskäse, Oliven
und Artischocken *1,10,C,E,K*

€ 13,80

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

*Salatteller mit verschiedenen Blattsalaten, Schafskäse, Oliven,
frischen gebratenen Champignons und Artischocken*1,6,10,20,C,E,K*

€ 14,80

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

*Bunter Salatteller „Florida“ mit kleinen Putenspießen
und frischen Früchten* 1,6,20*

€ 15,80

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

***Allergene (+hergestellte/gewonnene Erzeugnisse):** 1=Weizen; 2=Roggen; 3=Gerste; 4=Hafer; 5=Krebstiere; 6=Eier; 7=Fische; 8=Erdnüsse; 9=Sojabohnen; 10=Milch; 11=Mandeln; 12=Haselnüsse; 13=Walnüsse; 14=Kaschunüsse; 15=Pecanüsse; 16=Paranüsse; 17=Pistazien; 18=Macadamie - oder Queenslandnüsse; 19=Sellerie; 20=Senf; 21=Sesamsamen; 22=Schwefeldioxid u. Sulphite; 23=Lupinen; 24=Weichtiere / A=Farbstoff / B=Konservierung / C=Antioxidans / D=Geschmacksverst./ E=Schwärzung / K=Säuerungsmittel

Desserts

*Ananas – Carpaccio in Grand Marnier mariniert
mit Schokoladeneis* 1,10*

€ 7,80

Heiße Himbeeren mit Vanilleeis und Sahne 1,10, A, Aroma*

€ 8,80

*Lauwarmes Schokoküchlein mit Sauerkirsch-Ragout
und Sahne* 1,6,10*

€ 8,80

3 Kugeln gemischtes Eis nach Wahl mit Sahne 1,10, A*

€ 5,00

3 Kugeln gemischtes Eis nach Wahl ohne Sahne 1,10, A*

€ 4,50

Eissorten:

Schokolade, Vanille, Erdbeere oder Walnuss 10,13, A, Aroma*

Alle Eissorten könnten Eier und Schalenfrüchte enthalten.

*Allergene (+hergestellte/gewonnene Erzeugnisse): 1=Weizen; 2=Roggen; 3=Gerste; 4=Hafer; 5=Krebstiere; 6=Eier; 7=Fische; 8=Erdnüsse; 9=Sojabohnen; 10=Milch; 11=Mandeln; 12=Haselnüsse; 13=Walnüsse; 14=Kaschunüsse; 15=Pecanüsse; 16=Paranüsse; 17=Pistazien; 18=Macadamie - oder Queenslandnüsse; 19=Sellerie; 20=Senf; 21=Sesamsamen; 22=Schwefeldioxid u. Sulphite; 23=Lupinen; 24=Weichtiere // A=mit Farbstoff; B=Konservierungsstoff; E=Schwärmungsmittel; K=Säuerungsmittel