

Vegetarisch – Vegan

Pasta Feta,
mit Blattspinat, Knoblauch und Schafskäsewürfeln  14,75 €

Grünerntaler mit Curry-
Tomaten-Paprikasauce, dazu Gemüse
und Kartoffelkroketten  15,75 €

Kinderkarte

Bob der Baumeister, (Ich hab kein Hunger)
Kleines Schnitzel mit Gemüse und Pommes frites 8,75 €

Apfel-Pfannkuchen mit Zimt und Zucker (Is mir egal)  4,20 €

Das Dessert,

Gemischtes Eis mit Sahne	Heißer Apfelstrudel
drei kleine Eisbällchen 5,50 €	mit Vanilleeis und Sahne 6,25 €
drei große Eisbällchen 7,50 €	

Sarottibecher	Der heiße Schatzbecher,
Schokoeis mit Sahne und	heiße Sauerkirschen, Vanilleeis,
Eierlikör 9,25 €	mit Mandelsahnehaube 8,75 €

Coupe Danmark,	Amarenabecher
Vanilleeis, heiße Schokoladen-	drei Kugeln Amarenaeis, Sahne
sauce und Sahne 9,75 €	und Kirschen 9,75 €

Cassata Parfait,	Bananensplit
mit eingelegten, kandierten	Banane mit Vanille-, Schoko
Früchten 7,25 €	und Erdbeereis mit Sahne 6,75 €

Nach dem Essen Kaffee ?

Tasse Kaffee ⁽¹²⁾ 2,75 €	Latte Macchiato ⁽¹²⁾ 4,75 €
Espresso ⁽¹²⁾ 2,75 €	Amaretto Latte 5,25 €
Cappuccino ⁽¹²⁾ 3,00 €	mit Amaretto- und Macadamia- Sirup

Gans, ganz lecker und Grünkohl

Knusprige **Gänsebrust** auf Geflügelsauce
dazu Bratapfel, Klöße und Rotkohl 31,50 €

Grünkohl mit 1 Mettwurst (veg. 2xGrünerntaler)
und Bratkartoffeln,  16,50 €
dazu eine zweite Wurst extra 5,50 €

Grünkohl mit Kassler und Mettwurst
Iserlohner Senf und Bratkartoffeln 22,50 €

Aus dem Suppenkessel

Omas Rinderkraftbrühe,
mit Wurzelgemüse und Eierstich 6,50 €

Tomatensuppe Gärtnerin,
mit Streifen von Wurzelgemüse und Ginsahnehaube  6,50 €

Iserlohner Thomas Senfsuppe,
mit vielen Kräutern und Rahm  6,50 €

Vorspeisen - Kleine Schlemmereien

Gebackener Camembert,
mit Birne, gefüllt mit Preiselbeeren, frittiert
Petersilie, Toast und Butter  9,50 €

Elsässer Schneckenpfännchen,
in einer Knoblauchsahnemousse, mit Käse
überbacken, dazu Toast 10,75 €

Tiefseekrabben im Pfännchen,
in Champignonrahm, frischen Kräutern und
Knoblauch, dazu Toastecken 13,50 €

Schnitzelecke

Schnitzel englische Art ,
mit Kräuterbutter, dazu Pommes frites und Salatteller 17,50 €

Hubertus Schnitzel ,
frische Champignons in Rahmsauce, dazu
Kroketten und Salatteller ✓ 18,75 €

Paprikaschnitzel,
mit Zwiebel-Paprikasauce, Pommes frites ✓✓ 18,50 €

Deftiges Radlerschnitzel,
mit Tagesgemüse, Spiegelei und Bratkartoffeln ✓ 18,50 €

Badisches Schnitzel,
mit einer Birne belegt und mit Camembert überbacken,
dazu reichen wir Birnenkroketten und Salatteller ✓ 21,75 €

Unsere Klassiker

Iserlohner Sülze,
mit Remoulade und Bratkartoffeln 13,50 €

Hähnchenbrust Tiroler Art,
mit frischen Tomaten und Zwiebeln belegt,
mit Käse überbacken, dazu Kroketten ✓ 17,75 €

Schweinegeschnetzeltes Florentiner Art,
mit Spinat und Spargel, mit Muskat und Knoblauch abgeschmeckt,
dazu servieren wir gebratene Spätzle 19,75 €

Kalbsleber Berliner Art,
mit gedünsteten Apfelscheiben, Röstzwiebeln und Püree 19,50 €

Atlantik Seezungenfilet in Eimantel,
mit Broccoli, Sauce Hollandaise und Kartoffeln 22,50 €

Wald und Wiesen Gerichte

Wildhasenrücken,
in Majoransauce mit Steinpilzen und Preiselbeerbirne,
dazu servieren wir Speckbohnen und Spätzle 29,50 €

Zartes Wildmedaillon,
in Kirschkieffersauce, dazu servieren wir Tagesgemüse,
überzogen mit Hollandaise und Kroketten 32,50 €

Fleisch pur - Steaks

Schweinerücken Provence,
gefüllt mit Schafskäse, Gemüse der Saison und Spätzle 19,75 €

Schinken Schnitzel,
Lummersteak im Schinkenmantel gebraten, auf Rahmsauce,
dazu Speckbohnen und Bratkartoffeln 19,50 €

Schweinefilet Calvados,
auf gedünsteten Apfelscheiben, mit Calvadosrahmsauce,
dazu reichen wir Kroketten und einen Salat 23,00 €

Schweinefilet Gorgonzola,
Medaillons belegt mit Gorgonzola, überbacken mit
Sauce Bearnaise, dazu Röstinchen und Salatteller 24,50 €

Rumpsteak Holzfäller,
mit Röstzwiebeln und Kräuterbutter, dazu reichen wir
Pommes frites und Salatteller 32,00 €

Viele Gerichte auf unserer Speisekarte haben wir gekennzeichnet,
diese können Sie vegetarisch oder vegan bekommen
✓ vegetarisch, ✓✓ vegan.