

## Suppen

Kraftbrühe mit Einlage <i>Beef stock</i>	3,00 €
Tomatencreme mit Gin und Sahnehaube <i>Tomato soup with gin and cream</i>	3,00 €
Goulaschsuppe <i>Goulash soup</i>	3,20 €
Französische Zwiebelsuppe <i>French onion soup</i>	3,20 €

## Vorspeisen

Tomate Mozzarella <i>Sliced tomato with mozzarella</i>	4,50 €
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Buttertoast <i>Fried camembert with cranberries and buttered toast</i>	3,80 €
Knoblauchbrot <i>Bread with garlic butter</i>	1,80 €

## Salate der Saison

Gemischter Salatteller <i>Mixed salad</i>	3,70 €
Großer Salatteller mit Kochschinken und Käse <i>Large salad with ham and cheese</i>	6,10 €
Großer Salatteller mit Schafskäse und Oliven <i>Large salad with sheep's cheese and olives</i>	6,90 €
Großer Salatteller mit Thunfisch <i>Large salad with tuna</i>	7,10 €
Großer Salatteller mit Hähnchenbrustfilet <i>Large salad with filet of chicken</i>	7,70 €
Großer Salatteller mit Räucherlachs <i>Large salad with smoked salmon</i>	8,50 €
Großer Salatteller mit gegrilltem Frischlachs <i>Large salad with grilled salmon</i>	9,00 €
Chefsalat mit Rindfleischstreifen, Backkartoffel und Sauerrahm <i>Large salad with beef strips, baked potato and sour cream</i>	9,00 €

## Kleine Gerichte

Gebackener Schafskäse mit Pommes frites und saisonalem Salat <i>Fried sheep's cheese with french fries and salad</i>	7,00 €
Kleines Schnitzel mit saisonalem Salat und Brot <i>Small escalope of pork with salad and baguette</i>	7,00 €
Hausgemachte Schinkensülze mit Röstkartoffeln und Salatbeilage <sup>1)</sup> <i>Home-made aspic with fried potatoes and salad</i>	6,00 €
Hausgemachte gemischte Wildsülze mit Röstkartoffeln und Salatbeilage <sup>1)</sup> <i>Home-made aspic of various venison with salad and fried potatoes</i>	6,80 €
Currywurst mit Pommes frites und Salatbeilage <sup>1)</sup> <i>Curried sausage with French fries and salad</i>	5,00 €
„Strammer Max“ – Schinkenbrot mit zwei Spiegeleiern <i>Ham sandwich with two fried eggs</i>	5,00 €
Bauernomelette mit Salatbeilage und Gewürzgurke <sup>1) 4)</sup> <i>Omelette from potatoes with salad and gherkin</i>	6,50 €

## Toastgerichte

Toast „Hawaii“ – Kochschinken mit Ananas und Käse überbacken, dazu Preiselbeeren <sup>1)</sup> <i>Grilled toast "Hawaii" with pineapple, ham, cheese and cranberries</i>	5,50 €
Toast „Florida“ – Putensteak mit zwei halben Pfirsichen und Käse überbacken, dazu Preiselbeeren und Salatbeilage <i>Grilled toast "Florida" with turkey hen, peach, cheese, cranberries and salad</i>	7,50 €

## Fischgerichte

Matjes „Hausfrauenart“ mit Salatbeilage und Röstkartoffeln <sup>1)</sup> <i>Matjes “Hausfrauenart” with onion-apple-sauce, fried potatoes and salad</i>	6,80 €
Matjes mit grünen Bohnen und Röstkartoffeln <sup>1)</sup> <i>Matjes with green beans and fried potatoes</i>	6,90 €
Berner Rösti mit Räucherlachs und Sauerrahm <i>Potato fritter with smoked salmon and sour cream</i>	8,70 €
Zanderfilet auf der Haut gebraten, zerlassene Butter, Salzkartoffeln und saisonaler Salat <i>Roast filet of pike perch, melted butter, boiled potatoes and salad</i>	14,50 €
Gebackene Lachssteaks auf Bandnudeln, Hummersoße mit Shrimps und saisonaler Salat <i>Fried steaks of salmon on tagliatelle, lobster sauce with shrimps and salad</i>	14,50 €
Fragen Sie auch gerne nach unserem wechselnden Tagesangebot <i>Please ask for our daily fish specials</i>	

## Vegetarische Gerichte

Gemüseplatte mit Backkartoffel und Kräuterquark <i>Various kinds of vegetables with a baked potato and quark mixed with herbs</i>	6,80 €
Frische Champignons in Sahne mit Käse überbacken und Baguette <i>Fresh mushrooms in cream au gratin and baguette</i>	7,00 €
Drei Spiegeleier mit Röstkartoffeln und Gewürzgurke <i>Three fried eggs with fried potatoes and gherkin</i>	5,00 €
Backkartoffel mit Kräuterquark und Salatbeilage <i>Baked potato with quark mixed with herbs and salad</i>	4,50 €

## Hauptgerichte

Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und saisonalem Salat <i>Escalope of pork “Wiener Art” with French fries and salad</i>	9,20 €
Schweineschnitzel mit Pilzen, Pommes frites und saisonalem Salat <i>Escalope of pork with mushrooms, French fries and salad</i>	10,50 €
Gefülltes Schweineschnitzel mit Pommes frites und saisonalem Salat <i>Escalope filled with ham and cheese, French fries and salad</i>	10,50 €
Zwei Putensteaks auf Rahmchampignons mit feinem Gemüse und Kroketten <i>Two steaks of turkey hen on mushrooms in cream, fresh vegetables and croquettes</i>	10,50 €
Putenschnitzel in Käse-Ei-Hülle auf grünen Bandnudeln mit Tomatensoße und saisonalem Salat <i>Escalopes of turkey hen in egg and cheese batter on green noodles with tomato sauce and salad</i>	11,00 €
Schweinefiletgeschnetzeltes in Champignonsahne, Bandnudeln und saisonaler Salat <i>Sauteed slices of pork loin and mushrooms in cream with tagliatelle and salad</i>	11,00 €
„Filettopf“ – drei Schweinefilets auf Röstkartoffeln mit Champignons und feinem Gemüse <i>Three filets of pork on fried potatoes with mushrooms and fresh vegetables</i>	12,50 €
200g Rumpsteak mit Zwiebeln und Kräuterbutter, Pommes frites und saisonalem Salat <i>200g rumpsteak with onions and herb butter, French fries and salad</i>	14,50 €

## Beilagen und Soßen

Portion Pommes frites <i>French fries</i>	2,00 €	Ketchup oder Majonaise <i>Ketchup or majonaise</i>	0,30 €
Portion Röstkartoffeln <i>Fried potatoes</i>	2,00 €	Kräuterbutter <i>Herb butter</i>	0,50 €
Portion Kroketten <i>Croquettes</i>	2,00 €	Sauce Hollandaise <i>Sauce Hollandaise</i>	1,00 €
Portion Nudeln <i>Noodles</i>	1,80 €		

## Bier

Einbecker <i>Brauherrenpils</i>	0,2l	1,25 €	Alster <i>mit Wasser</i>	0,3l	1,90 €
	0,3l	1,90 €		0,4l	2,50 €
	0,4l	2,50 €	Weihenstephan Weißbier <i>hell, dunkel, kristall, alkoholfrei</i>	0,5l	3,00 €
Einbecker <i>dunkel</i>	0,3l	1,90 €		Vitamalz <sup>3)</sup>	0,33l
	0,4l	2,50 €			
Einbecker <i>alkoholfrei</i>	0,33l	2,00 €	Alster <i>süß</i>	0,3l	1,90 €
				0,4l	2,50 €

## Alkoholfreie Getränke

Cola, Fanta <sup>2) 3) 5)</sup>	0,3l	2,10 €	Apfelsaft	0,2l	1,50 €
	0,4l	2,80 €	Orangensaft	0,2l	1,60 €
Mineralwasser <i>Flasche</i>	0,25l	1,50 €	Traubensaft	0,2l	1,80 €
	0,75l	3,00 €	Tomatensaft	0,2l	2,00 €
Bitter Lemon <sup>4)</sup>	0,2l	1,60 €	Apfelschorle	0,3l	1,80 €
	0,4l	3,20 €		0,4l	2,40 €

## Warme Getränke

Westhoff Kaffee <sup>5)</sup>	1,30 €	Milchkaffee <sup>5)</sup>	2,80 €
Kaffee Hag	1,30 €	Latte Macchiato <sup>5)</sup>	2,80 €
Kännchen Kaffee <sup>5)</sup>	2,50 €	Glas Tee	1,30 €
Cappuccino <sup>5)</sup>	1,50 €	Kännchen Tee	2,50 €
Espresso <sup>5)</sup>	1,50 €	Heiße Schokolade	2,00 €
Kaffee Creme <sup>5)</sup>	1,70 €		

## Digestifs

Pflaumenkorn	16%	2cl	1,50 €
Weizenkorn	32%	2cl	1,50 €
Fürst Bismarck	38%	2cl	1,60 €
Wodka Moskowskaya	40%	2cl	2,20 €
Wodka mit Feige		2cl	3,00 €
Bommerlunder	38%	2cl	1,60 €
Malteser	40%	2cl	1,60 €
Jubiläumsaquavit	40%	2cl	2,30 €
Linie Aquavit	40%	2cl	2,30 €
Fernet Branca	38%	2cl	1,60 €
Fernet Menta	38%	2cl	1,60 €
Averna	32%	2cl	2,00 €
Ramazzotti	32%	2cl	2,00 €
Grappa di Prosecco	40%	2cl	2,20 €
Ouzo	37%	2cl	1,50 €
Sambuca	40%	2cl	1,80 €
Amaretto	24%	2cl	1,60 €
Baileys	17%	2cl	2,20 €
Bacardi	38%	2cl	2,00 €
Rum	54%	2cl	2,00 €
Grog		4cl	4,00 €

Cognac	40%	2cl	3,50 €
Weinbrand	40%	2cl	1,80 €

## Obstbrände

Obstler	38%	2cl	1,80 €
Williams Birne	40%	2cl	2,00 €
Himbeer <i>Scheibel Classic</i>	43%	2cl	2,00 €
Kirsch <i>Scheibel Classic</i>	43%	2cl	2,00 €
Mirabelle <i>Scheibel Classic</i>	43%	2cl	2,00 €
Pflümli <i>Scheibel Classic</i>	43%	2cl	2,00 €
Aprikose <i>Scheibel Finesse</i>	40%	2cl	2,80 €
Birne <i>Scheibel Finesse</i>	40%	2cl	2,80 €
Mirabelle <i>Scheibel Finesse</i>	40%	2cl	2,80 €
Orange <i>Scheibel Finesse</i>	40%	2cl	2,80 €
Badischer Mirabell <i>Scheibel Finesse Alte Zeit</i>	45%	2cl	3,80 €
Gebirgskirsche <i>Scheibel Finesse Alte Zeit</i>	45%	2cl	3,80 €
Gebirgs-Williams <i>Scheibel Finesse Alte Zeit</i>	40%	2cl	3,80 €