

## **Suppen**

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle	6,00 €
Elsässer Zwiebelsuppe mit Croûtons und Käse überbacken	6,50 €

## **Vorspeisen**

Weinbergschnecken in Knoblauchbutter	6,00 €
Hausgebeizter Lachs an orientalischem Gurkensalat mit Dillgel	10,00 €
Scampi á la Provence mit Knoblauch-Crostini	12,50 €

## **Salate**

Gemischter Beilagensalat	5,00 €
Frischer Marktsalat mit Hausdressing nach Wahl mit	
• Hähnchenbrustfilet	12,50 €
• gratiniertem Ziegenkäse	13,50 €
• gebratenen Scampis	14,50 €
• Rinderfiletspitzen	16,50 €

## **Vegetarisch**

Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebelstroh und gemischtem Beilagensalat	13,50 €
Linsencurry mit Langkorn-Wildreismix und hausgemachtem Naanbrot (pikant)	14,50 €

## **Fischfilet**

Lachsfilet  
an mediterraner Schafskäse-Kartoffelpfanne  
und Basilikumpesto 23,50 €

## **Fisch klassisch im ganzen**

Frische Forelle "Blau" 18,00 €  
mit Rahmkartoffeln, zerlassener Butter und gemischtem Beilagensalat

Frische Forelle "Müllerin Art" 18,50 €  
mit Rahmkartoffeln, zerlassener Butter und gemischtem Beilagensalat

Gebratene Forelle nach Finkenwerder Art <sup>1,3</sup>  
mit Speck, Rahmkartoffeln und gemischtem Beilagensalat 19,50 €

Nordseescholle nach Müllerin Art  
mit Kräuter-Butterkartoffeln und gemischtem Beilagensalat 23,50 €

Nordseescholle nach Finkenwerder<sup>1</sup> Art <sup>1,3</sup>  
mit Speck, Kräuter-Butterkartoffeln und gemischtem Beilagensalat 24,50 €

Nordsee - Seezunge nach Müllerin Art  
mit Salzkartoffeln und gemischtem Beilagensalat 34,50 €

## **Fleisch**

Rahmgeschnetztes vom Schwein im Töpfle serviert  
mit frischen Champignons und hausgemachten Spätzle 15,00 €

Berliner Kalbsleber  
mit Apfelstreifen, Röstzwiebeln und Kartoffelpüree 21,00 €

Wiener Schnitzel vom Kalb  
mit Bratkartoffeln<sup>1,3</sup> und gemischtem Beilagensalat 21,50 €

Zwiebelrostbraten  
an Speck<sup>1,3</sup>-Bohnenbündchen und hausgemachten Spätzle 23,50 €

Filetpfanne vom Rind und Schwein  
mit Waldpilzen, Madagaskar-Pfeffersauce und Kartoffelecken 27,50 €

Filetsteak vom neuseeländischen Rind  
an Rotweinsauce mit Vichykarotten und Rosmarinkartoffeln 38,00 €

## **Auf Vorbestellung**

Châteaubriand  
mit Marktgemüse, Sauce Bénaise, Beilagen nach Wahl  
für 2 Personen 89,00 €

Lachsforelle im Salzteig  
zerlassener Butter, gemischtem Beilagensalat  
und Beilage nach Wahl  
für 2 Personen 65,00 €

## **Schwabens Liebling**

Schwäbischer Wurstsalat 1,3  
mit frischem Bauernbrot 9,00 €  
mit Bratkartoffeln 10,50 €

Schweizer Wurstsalat 1,3  
mit frischem Bauernbrot 9,50 €  
mit Bratkartoffeln 11,50 €

Saure Kutteln 1,3  
mit Bratkartoffeln 12,00 €

Abblinsen 1,3,4  
mit hausgemachten Spätzle und Saiten 12,50 €

Saure Schweineiere 1,3  
mit Bratkartoffeln und glasierten Karotten 12,50 €

Geschmälzte Maultaschen  
mit Röstzwiebeln und gemischtem Beilagensalat 13,50 €

## **Dessert**

Hausgemachte Meringue  
mit Vanilleeis und Sahne 6,00 €

Hausgemachte Omas Eistorte  
mit Krokant und Vanilleeis 6,50 €

Kokosnuss-Panna-Cotta  
mit gerösteten Mandeln 6,50 €

Schokoladenfondue  
mit gemischtem Obst 7,00 €

**Allergene:** Unser Serviceteam informiert Sie gerne über Allergene in unseren Speisen.  
**Zusatzstoffe:** 1)Nitritpökelsalz und Nitrat, 2)Farbstoff, 3)Antioxidationsmittel, 4)Phosphate,  
5)Konservierungsstoffe, 6)Geschmacksverstärker  
Die angegebenen Preise verstehen sich inklusive 19% MwSt.