

<b>Brotgedeck mit Butter und Frischkäse</b>	<b>4,50 € pro Person</b>
---	------------------------------

## Suppen

<b>Tomatencremesuppe</b>	<b>9,50 €</b>
<b>Kraftbrühe mit Kräuterflädle oder Maultaschen</b>	<b>9,50 €</b>
<b>Klare Ochsenschwanzsuppe mit Chesterstange</b>	<b>11,00 €</b>
<b>Hummerrahmsuppe</b>	<b>13,50 €</b>

## Salate

<b>Kopf- oder Blattsalat</b>	<b>11,00 €</b>
<b>Gemischte Salatteller mit Tomaten, Karotten und Gurken</b>	<b>14,00 €</b>

## Vorspeisen

<b>Rote Beete Carpaccio mit gratiniertem Ziegenkäse</b>	<b>19,50 €</b>
<b>Tafelspitzsülze, Sauce Vinaigrette Brot und Butter</b>	<b>20,50 €</b>
<b>Shrimps in Cocktailsauce Toast und Butter</b>	<b>22,00 €</b>
<b>Räucherlachs mit Kartoffelpuffer</b>	<b>26,00 €</b>
<b>Räucherlachs Tartar mit Kartoffelpuffer</b>	<b>26,00 €</b>

**Die Preise enthalten 19% Mehrwertsteuer.  
Bitte beachten Sie, dass wir für den Wechsel von Beilagen einen Aufpreis von  
2,00 € berechnen.**

## Spezialitäten

<b>Käsespätzle mit geschmelzten Zwiebeln Blattsalate</b>	<b>21,50 €</b>
<b>Schwäbische Alblinsen mit Spätzle vom Brett ein paar Saitenwürstle</b>	<b>21,00 €</b>
<b>Gaisburger Marsch mit Rindertafelspitz, Spätzle Kartoffeln, Gemüse und Zwiebelschmelze</b>	<b>26,00 €</b>
<b>Kalbsherz in Rotweinsauce Semmelknödel</b>	<b>27,00 €</b>
<b>Lachs vom Rost, Sauce Béarnaise mit Petersilienkartoffeln, Blattsalate</b>	<b>33,00 €</b>
<b>Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken, Preiselbeeren Lyoner Kartoffeln, Kopfsalat</b>	<b>33,00 €</b>
<b>Kalbsrahmschnitzel Gemüse, Spätzle vom Brett</b>	<b>33,00 €</b>
<b>Ochsenschwanzragout in Madeirasauce Spätzle vom Brett, Feldsalat</b>	<b>34,50 €</b>
<b>Hasenrückenfilet in Burgundersauce Spätzle vom Brett, Preiselbeeren</b>	<b>36,00 €</b>
<b>Rinderfilet „Café de Paris“ Saisonales Gemüse, Pommes frites</b>	<b>47,00 €</b>

**Die Preise enthalten 19% Mehrwertsteuer.**

**Bitte beachten Sie, dass wir für den Wechsel von Beilagen einen Aufpreis von  
2,00 € berechnen.**

# *Royal Spargel menü*

*Räucherlachstartar  
Toast und Butter*

*\*\*\**

*Frischer regionaler Stangenspargel  
neue Kartoffeln  
Kräuterflädle und Sauce Hollandaise*

*\*\*\**

*Hausgemachtes Vanilleeis  
mit marinierten Erdbeeren*

**62,00 €**

*Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich gerne bei unseren Mitarbeitenden. Gerne geben wir Ihnen Auskunft über die in den Speisen enthaltenen Zutaten*

*Die Preise enthalten 19% Mehrwertsteuer.  
Bitte beachten Sie, dass wir für den Wechsel von Beilagen einen  
Aufpreis von 4,00 € berechnen.*

## Dessert

<b>Kugel Eis</b> Vanille, Schokolade, Erdbeere	<b>3,00 €</b>
<b>Kugel Sorbet</b> Cassis, Zitrone oder Maracuja	<b>3,50 €</b>
<b>Affogato</b> Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	<b>6,50 €</b>
<b>Buttermilch Panna Cotta mit Himbeermark</b>	<b>10,00 €</b>
<b>Coupe „Danmark“</b> Unser Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce	<b>12,50 €</b>
<b>Dreierlei Sorbets „Royal“</b>	<b>14,00 €</b>
<b>Hausgemachtes Fürst-Pückler-Eis Parfait</b>	<b>15,00 €</b>
<b>Coupe „Royal“</b> Unser Vanilleeis mit flambierten Himbeeren	<b>16,00 €</b>

## Käse

<b>Brie de Meaux garniert</b> Brot und Butter	<b>16,50 €</b>
--	----------------

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich gerne bei unseren Mitarbeitenden. Gerne geben wir Ihnen Auskunft über die in den Speisen enthaltenen Zutaten.

Die Preise enthalten 19% Mehrwertsteuer.

Bitte beachten Sie, dass wir für den Wechsel von Beilagen einen Aufpreis von 2,00 € berechnen.

## Gerne bereitet unser Küchenchef folgende Gerichte

### für Sie zu

Kalbsrostbraten mit geschmelzten Zwiebeln 36,00 €  
Spätzle vom Brett, Kopfsalat

Gewiegtes Kalbsteak 38,50 €  
Karotten, Bohnen, Röstkartoffeln, Café de Paris

Châteaubriand für 2 Personen  
Saisonale Gemüse, Pommes frites, pro Person 49,00 €  
Café de Paris

### Auf Vorbestellung

Bestellungen müssen bitte zwei bis drei Tage vorher  
getätigt werden

Tatar vom Rind pikant angemacht  
Toast und Butter 28,00 €

Geschmorte Kalbshaxe  
„Münchner Art“ für 2 Personen  
Wirsing, Karotten, Semmelknödel pro Person 39,50 €

Lammrücken „Provencale“ für 2 Personen  
Bohnen, Kartoffelgratin pro Person 47,00 €

Rehrücken „Baden-Baden“ für 2 Personen  
Pfifferlinge, Preiselbeeren, pro Person 49,00 €  
Spätzle vom Brett

Seezunge aus der Nordsee, „Müllerin Art“  
Petersilienkartoffeln, Blattsalat 60,00 €

Die Preise enthalten 19% Mehrwertsteuer.

Bitte beachten Sie, dass wir für den Wechsel von Beilagen einen Aufpreis von  
2,00 € berechnen.

**Unsere Gerichte werden aus regionalen/nationalen und internationalen Produkten zubereitet.**

**Herkunft der Produkte:**

**Deutschland**

- Rindertafelspitz
- Kalbsherz
- Roastbeef
- Frankfurter Würstchen
- Gemüse
- Putenbrust
- Emmentaler Käse
- Gouda Käse
- Eier
- Himbeeren
- Blattsalate
- Zwiebeln
- Kartoffeln

**Frankreich**

- Ziegenkäse
- Austern
- Bohnen

**Norwegen**

- Räucherlachs
- Lachs

**Niederlande**

- Shrimps
- Leerdammer Käse
- Milch

**Italien**

- Kalbsrücken
- Parmesan

**Argentinien**

- Lendenschnitte
- Hasenrücken
- Rinderfilet
- Ochsenchwanz

**Spanien**

- Tomaten
- Bio Zitronen