

Brotgedeck mit Butter und Frischkäse	4,50 € pro Person
---	------------------------------

Suppen

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

Salate

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

Vorspeisen

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

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

Spezialitäten

Käsespätzle mit geschmelzten Zwiebeln Blattsalate	21,50 €
Schwäbische Alblinsen mit Spätzle vom Brett ein paar Saitenwürstle	21,00 €
Frische Hopfensprossen mit pochiertem Ei und Sauce Hollandaise	24,50 €
Gaisburger Marsch mit Rindertafelspitz, Spätzle Kartoffeln, Gemüse und Zwiebelschmelze	26,00 €
Kalbsherz in Rotweinsauce Semmelknödel	27,00 €
Lachs vom Rost, Sauce Béarnaise mit Petersilienkartoffeln, Blattsalate	33,00 €
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken, Preiselbeeren Lyoner Kartoffeln, Kopfsalat	33,00 €
Kalbsrahmschnitzel Gemüse, Spätzle vom Brett	33,00 €
Ochsenchwanzragout in Madeirasauce Spätzle vom Brett, Feldsalat	34,50 €
Hasenrückenfilet in Burgundersauce Spätzle vom Brett, Preiselbeeren	36,00 €
Rinderfilet „Café de Paris“ Saisonales Gemüse, Pommes frites	47,00 €

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

Menü Royal

*Rote Beete Carpaccio
mit Parmesan und Kürbiskernkrokant*

Kraftbrühe mit Basilikumklößchen

*Lammnüsschen „Provenzalisch“
Bohnen, Karotten, Würfelkartoffeln*

*Crème Brûlée
und Cassis Sorbet*

73,00 €

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

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

Käse

Brie de Meaux garniert Brot und Butter	16,50 €
--	----------------

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