

Brotkorb	pro Person	3,00 €
mit Butter und Frischkäse	pro Person	4,50 €

### Suppen

Tomatencremesuppe	10,80 €
Kraftbrühe mit Kräuterflädle oder Maultaschen	10,80 €
Klare Ochsenschwanzsuppe mit Chesterstange	12,00 €
Hummerrahmsuppe	14,80 €

### Vorspeisen

Frische „Gillardeau“ Austern	pro Stück	3,90 €
Gemischter Salatteller mit Tomaten, Karotten und Gurken		14,50 €
Rote Beete Carpaccio mit gratiniertem Ziegenkäse		21,50 €
Tafelspitzsülze, Sauce Vinaigrette mit Brot und Butter		22,50 €
mit Röstkartoffeln		24,50 €
Wildfanggarnelen mit Cocktailsauce Toast und Butter		24,00 €
Räucherlachs mit Kartoffelpuffer		26,00 €
Räucherlachs Tatar 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

Handgeschabte Käsespätzle mit geschmelzten Zwiebeln Blattsalat	23,00 €
Schwäbische Alblinsen Spätzle vom Brett, ein paar Saitenwürstle	23,00€
Gaisburger Marsch mit Rindertafelspitz, Spätzle Kartoffeln, Gemüse und Zwiebelschmelze	26,00 €
Kalbsherz in Rotweinsauce hausgemachte Semmelknödel	29,50 €
Lachs vom Rost, Sauce Béarnaise Petersilienkartoffeln, Blattsalat	36,00 €
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken, Preiselbeeren Bratkartoffeln, Kopfsalat	36,50 €
Kalbsrahmschnitzel Gemüse, Spätzle vom Brett	36,50 €
Ochsenschwanzragout in Madeirasauce Spätzle vom Brett, Feldsalat	37,50 €
Hasenrückenfilet in Burgundersauce Spätzle vom Brett, Preiselbeeren	39,00 €
Rinderfilet « Café de Paris » saisonales Gemüse, Pommes frites	52,00 €

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

## Royal Menü

Räucherlachs Tatar  
Toast und Butter

\*\*\*

Klare Mockturtlesuppe  
Chesterstange

\*\*\*

Kalbssteak „Café de Paris“  
Karotten, Brokkoli  
Kartoffelkroketten

\*\*\*

Schokoküchlein  
mit hausgemachtem Vanilleeis

78,00 €

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 / Sorbet Schokolade, Erdbeere, Cassis, Zitrone, Maracuja	3,50 €
Kugel hausgemachtes Vanilleeis	4,50 €
Affogato Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	6,50 €
Buttermilch Panna Cotta, hausgemacht mit Himbeermark	10,00 €
Coupe „Danmark“ hausgemachtes Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce	12,50 €
Dreierlei Sorbets „Royal“	14,00 €
Hausgemachtes Fürst-Pückler-Eis Parfait	15,00 €
Coupe „Royal“ hausgemachtes Vanilleeis mit flambierten Himbeeren	16,00 €

## Käse

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

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 Spätzle vom Brett, Kopfsalat		39,50 €
Gewiegtes Kalbsteak Karotten, Bohnen, Röstkartoffeln, hausgemachte « Café de Paris » Sauce		42,00 €
Châteaubriand saisonales Gemüse, Pommes frites, hausgemachte « Café de Paris » Sauce	für 2 Personen pro Person	52,00 €

Auf Vorbestellung

Bestellungen bitte zwei bis drei Tage vorher aufgeben:

Tatar vom Rind pikant angemacht Toast und Butter		29,00 €
Geschmorte Kalbshaxe „Münchner Art“ Wirsing, Karotten, Semmelknödel	für 2 Personen pro Person	43,00 €
Lammrücken „Provencale“ Bohnen, Kartoffelgratin	für 2 Personen pro Person	51,00 €
Rehrücken „Baden-Baden“ Pfifferlinge, Preiselbeeren, Spätzle vom Brett	für 2 Personen pro Person	53,50 €
Seezunge aus der Nordsee, „Müllerin“ Petersilienkartoffeln, Blattsalat		63,50 €

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

**Frankreich**

- Ziegenkäse
- Austern
- Bohnen

**Norwegen**

- Räucherlachs
- Lachs

**Niederlande**

- Leerdammer Käse
- Milch

**Italien**

- Kalbsrücken
- Parmesan

**Argentinien/Neuseeland**

- Lendenschnitte
- Hasenrücken
- Rinderfilet
- Rotgarnele

**Spanien**

- Tomaten
- Bio Zitronen

