

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

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

Roastbeef kalt, Sauce Remoulade, Röstkartoffeln Tomatensalat	29,50 €
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, Blattsalat	37,50 €
Hasenrückenfilet in Burgundersauce Spätzle vom Brett, Preiselbeeren	39,00 €
Rinderfilet « Café de Paris » saisonales Gemüse, Pommes frites	52,00 €
Frische Pfifferlinge in Kräutersauce Semmelknödel	28,00 €
Tomatensalat mit Büffelmozzarella	19,00 €

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

