

|                           |            |        |
|---------------------------|------------|--------|
| 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 € |

### Salate

|  |         |
|--|---------|
| Kopf- oder Blattsalat                                      | 12,80 € |
| Gemischter Salatteller<br>mit Tomaten, Karotten und Gurken | 14,50 € |

### Vorspeisen

|   |         |
|---|---------|
| Rote Beete Carpaccio<br>mit gratiniertem Ziegenkäse       | 21,50 € |
| Tafelspitzsülze, Sauce Vinaigrette<br>mit Brot und Butter | 22,50 € |
| mit Röstkartoffeln  | 24,50 € |
| Wildfanggarnelen mit Cocktailsauce<br>Toast und Butter    | 24,00 € |
| Räucherlachs<br>mit Kartoffelpuffer                       | 26,00 € |
| Räucherlachs Tatar<br>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<br>Blattsalat                         | 23,00 € |
| Schwäbische Alblinsen<br>Spätzle vom Brett, ein paar Saitenwürstle                        | 23,00€  |
| Gaisburger Marsch mit Rindertafelspitz, Spätzle<br>Kartoffeln, Gemüse und Zwiebelschmelze | 26,00 € |
| Kalbsherz in Rotweinsauce<br>hausgemachte Semmelknödel                                    | 29,50 € |
| Lachs vom Rost, Sauce Béarnaise<br>Petersilienkartoffeln, Blattsalat                      | 36,00 € |
| Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken, Preiselbeeren<br>Bratkartoffeln, Kopfsalat              | 36,50 € |
| Kalbsrahmschnitzel<br>Gemüse, Spätzle vom Brett   | 36,50 € |
| Ochsenschwanzragout in Madeirasauce<br>Spätzle vom Brett, Feldsalat                       | 37,50 € |
| Hasenrückenfilet in Burgundersauce<br>Spätzle vom Brett, Preiselbeeren                    | 39,00 € |
| Rinderfilet « Café de Paris »<br>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<br>Schokolade, Erdbeere,<br>Cassis, Zitrone, Maracuja | 3,50 €  |
| Kugel hausgemachtes Vanilleeis   | 4,50 €  |
| Affogato<br>Espresso mit einer Kugel Vanilleeis                          | 6,50 €  |
| Buttermilch Panna Cotta, hausgemacht<br>mit Himbeermark                  | 10,00 € |
| Coupe „Danmark“<br>hausgemachtes Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce  | 12,50 € |
| Dreierlei Sorbets „Royal   | 14,00 € |
| Hausgemachtes Fürst-Pückler-Eis Parfait                                  | 15,00 € |
| Coupe „Royal“<br>hausgemachtes Vanilleeis mit flambierten Himbeeren      | 16,00 € |

## Käse

|                                  |         |
|----------------------------------|---------|
| Brie de Meaux<br>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 39,50 €  
Spätzle vom Brett, Kopfsalat

Gewiegtes Kalbsteak 42,00 €  
Karotten, Bohnen, Röstkartoffeln,  
hausgemachte « Café de Paris » Sauce

Châteaubriand für 2 Personen  
saisonales Gemüse, Pommes frites, pro Person 52,00 €  
hausgemachte « Café de Paris » Sauce

Auf Vorbestellung

Bestellungen bitte zwei bis drei Tage vorher aufgeben:

Tatar vom Rind pikant angemacht  
Toast und Butter 29,00 €

Geschmorte Kalbshaxe  
„Münchner Art“ für 2 Personen  
Wirsing, Karotten, Semmelknödel pro Person 43,00 €

Lammrücken „Provencale“ für 2 Personen  
Bohnen, Kartoffelgratin pro Person 51,00 €

Rehrücken „Baden-Baden“  
Pfifferlinge, Preiselbeeren, für 2 Personen  
Spätzle vom Brett 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

