

Brotkorb	pro Person	3,50 €
mit Butter und Frischkäse	pro Person	5,00 €

### Suppen

Tomatencremesuppe	11,50 €
Kraftbrühe mit Kräuterflädle oder Maultaschen	11,50 €
Klare Ochsenschwanzsuppe mit Chesterstange	13,00 €
Hummerrahmsuppe	16,00 €

### Vorspeisen

Gemischter Salatteller mit Tomaten, Karotten und Gurken	15,00 €
Rote Beete Carpaccio mit gratiniertem Ziegenkäse	22,00 €
Tafelspitzsülze, Sauce Vinaigrette mit Brot und Butter	24,00 €
mit Röstkartoffeln	26,50 €
Wildfanggarnelen mit Cocktailsauce Toast und Butter	24,50 €
Räucherlachs mit Kartoffelpuffer	27,50 €
Räucherlachs Tatar mit Kartoffelpuffer	27,50 €

Die Preise enthalten 19% Mehrwertsteuer.

Bitte beachten Sie, dass wir für den Wechsel von Beilagen einen Aufpreis von  
2,00 € berechnen. Auszug aus unserer Karte – Saisonale Abweichungen  
möglich

## Spezialitäten

Handgeschabte Käsespätzle mit geschmelzten Zwiebeln Blattsalat	24,00 €
Schwäbische Alblinsen Spätzle vom Brett, ein paar Saitenwürstle	24,00€
Gaisburger Marsch mit Rindertafelspitz, Spätzle Kartoffeln, Gemüse und Zwiebelschmelze	27,00 €
Kalbsherz in Rotweinsauce hausgemachte Semmelknödel	31,00 €
Lachs vom Rost, Sauce Béarnaise Petersilienkartoffeln, Blattsalat	37,50 €
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken, Preiselbeeren Bratkartoffeln, Kopfsalat	37,00 €
Kalbsrahmschnitzel Gemüse, Spätzle vom Brett	37,50 €
Ochsenschwanzragout in Madeirasauce Spätzle vom Brett, Feldsalat	39,00 €
Hasenrückenfilet in Burgundersauce Spätzle vom Brett, Preiselbeeren	41,00 €
Rinderfilet « Café de Paris » saisonales Gemüse, Pommes frites	53,00 €
Frische Gans, Kartoffelklöße, Rotkraut, Apfelkompott und Maronen	52 ;00€

## Royal Menü

Feldsalat mit Räucherlachsstreifen

\*\*\*

Gänsekraftbrühe

\*\*\*

Rehmedaillons mit Pfifferlingen  
Spätzle vom Brett, Preiselbeeren

\*\*\*

Schokoküchlein mit Vanilleeis

81,00 €

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 2,00 € berechnen

Dessert

Kugel Eis / Sorbet Schokolade, Erdbeere, Cassis, Zitrone, Maracuja	3,50 €
Kugel hausgemachtes Vanilleeis	4,50 €
Affogato Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	6,80 €
Buttermilch Panna Cotta, hausgemacht mit Himbeermark	11,00 €
Coupe „Danmark“ hausgemachtes Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce	13,00 €
Dreierlei Sorbets „Royal	14,50 €
Hausgemachtes Fürst-Pückler-Eis Parfait	16,00 €
Coupe „Royal“ hausgemachtes Vanilleeis mit flambierten Himbeeren	17,00 €

### 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	41,50 €
Gewiegtes Kalbsteak Karotten, Bohnen, Röstkartoffeln, hausgemachte « Café de Paris » Sauce	44,00 €
Châteaubriand saisonales Gemüse, Pommes frites, hausgemachte « Café de Paris » Sauce	für 2 Personen pro Person 53,00 €

Auf Vorbestellung

Bestellungen bitte zwei bis drei Tage vorher aufgeben:

Tatar vom Rind pikant angemacht Toast und Butter	31,00 €
Geschmorte Kalbshaxe „Münchner Art“ Wirsing, Karotten, Semmelknödel	für 2 Personen pro Person 45,00 €
Lammrücken „Provencale“ Bohnen, Kartoffelgratin	für 2 Personen pro Person 52,50 €
Rehrücken „Baden-Baden“ Pffierlinge, Preiselbeeren, Spätzle vom Brett	für 2 Personen pro Person 55,00 €
Seezunge aus der Nordsee, „Müllerin“ Petersilienkartoffeln, Blattsalat	65,00 €

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
- 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 Zitrone

