

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 €
Hasenrückensfilet 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 41,50 €
Spätzle vom Brett, Kopfsalat

Gewiegtes Kalbsteak 44,00 €
Karotten, Bohnen, Röstkartoffeln,
hausgemachte « Café de Paris » Sauce

Châteaubriand für 2 Personen
saisonales Gemüse, Pommes frites, pro Person 53,00 €
hausgemachte « Café de Paris » Sauce

Auf Vorbestellung
Bestellungen bitte zwei bis drei Tage vorher aufgeben:

Tatar vom Rind pikant angemacht
Toast und Butter 31,00 €

Geschmorte Kalbshaxe
„Münchner Art“ für 2 Personen
Wirsing, Karotten, Semmelknödel pro Person 45,00 €

Lammrücken „Provencal“ für 2 Personen
Bohnen, Kartoffelgratin pro Person 52,50 €

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

Niederlande

Deutschland

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

- Leerdammer Käse
- Milch

Italien

- Kalbsrücken
- Parmesan

Argentinien/Neuseeland

- Lendenschnitte
- Hasenrücken
- Rinderfilet
- Rotgarnelen

Frankreich

- Ziegenkäse
- Austern
- Bohnen

Spanien

- Tomaten
- Bio Zitrone

Norwegen

- Räucherlachs
- Lachs

