

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 für Speisen enthalten 7% 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

Tomatensalat mit Mozzarella	20,00€
Frische Pfifferlinge in Kräuterrahm, Semmelknödel	29,00€
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 €
Roastbeef kalt, Sauce Remoulade Röstkartoffeln, Tomaten- Blattsalate	31,00€
Rinderfilet « Café de Paris » saisonales Gemüse, Pommes frites	53,00 €

Royal Menü

Blattsalat mit Streifen vom Räucherlachs

0,1 l Diehl, Pfalz, Sauvignon Blanc

Kraftbrühe mit Maultäschchen

0,1 l Emil Bauer, Pfalz, Weißburgunder

Kalbssteak in Pfifferlingrahm

Gemüse, Spätzle vom Brett

0,1 l Durbacher, Baden, Spätburgunder

Eisparfait mit frischen Erdbeeren

0,1 l Rheinberg, Rheinhessen, Beerenauslese

Menüpreis 81,00 €

Zuzüglich Weinbegleitung, 19€

Die Preise für Speisen enthalten 7% Mehrwertsteuer.

Die Preise der Getränke 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 für Speisen enthalten 7% 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
hausgemachte « Café de Paris » Sauce	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“	für 2 Personen	
Wirsing, Karotten, Semmelknödel	pro Person	45,00 €
Lammrücken „Provencale“	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 für Speisen enthalten 7% 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

