

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

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, Blattsalat	39,00 €
Hasenrückenfilet in Rotweinsauce Spätzle vom Brett, Preiselbeeren	41,00 €
Rinderfilet « Café de Paris » saisonales Gemüse, Pommes frites	53,00 €

Royal Menü

Blattsalat mit Streifen vom Räucherlachs

0,1l Diehl, Pfalz, Sauvignon Blanc

Kraftbrühe mit Maultäschchen

0,1l Emil Bauer, Pfalz, Weißburgunder

Kalbssteak in Pfifferlingrahm

Gemüse, Spätzle vom Brett

0,1l Durbacher, Baden, Spätburgunder

Eisparfait mit frischen Erdbeeren

0,1l 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:

- Lachs

Deutschland

- Rindertafelspitz
- Ochsenchwanz
- Kalbsherr
- Roastbeef
- Frankfurter Würstchen
- Gemüse
- Putenbrust
- Emmentaler Käse
- Gouda Käse
- Eier
- Himbeeren
- Blattsalate
- Zwiebeln
- Kartoffeln

Niederlande

- Leerdammer Käse
- Milch

Italien

- Kalbsrücken
- Parmesan

Argentinien/Neuseeland

Frankreich

- Ziegenkäse
- Austern
- Bohnen
- Lendenschnitte
- Hasenrücken
- Rinderfilet
- Rotgarnele

Norwegen

- Räucherlachs

Spanien

- Tomaten

- Bio Zitrone

