

Als Aperitif empfehlen wir:

Aperol Sprizz (0,1 l Sekt und Weißwein + 0,1 l Mineralwasser + Aperol ₁)	0,25 l	€ 4,50
Martini Bianco, Dry, Rosso	5 cl	€ 2,90
Sherry Sandemann Dry-Secco, Medium	5 cl	€ 2,90
Campari ₁ auf Eis	5 cl	€ 2,90
Campari ₁ Soda/ Orange (5 cl Campari + 0,2 l Mineralwasser / Orangesaft)	0,25 l 0,25 l	€ 3,90 € 3,90
Sekt – Oppmann trocken	0,1 l	€ 3,50

Suppen-Terrine:

Leberknödelsuppe		€ 3,90
Klare Rinderkraftbrühe mit Flädle		€ 3,90

Salat:

Beilagensalat Bunter Salatmix		€ 3,50
Großer bunter Salatteller Mix aus Rohkost- und Blattsalat mit Toast		€ 8,50
Salat Pute Bunter Salatteller mit Putenbruststreifen und Toast		€ 10,90
Scampi Spieß Bunter Salatmix mit Toast	und ein Scampi-Spieß als Vorspeise und zwei Scampi-Spieße als Hauptgang	€ 8,90 € 10,90

-Inklusivpreise-

Traditionell:

Scharfer Gockel halbes Hähnchen mit Pfefferkruste		€ 4,90
mit Pommes <u>oder</u> Salat	zuzüglich zuzüglich	€ 2,90 € 3,50
Sauerbraten Hausfrauen Art mit hausgemachten Klößen und buntem Salat		€ 12,50
Schweinebraten mit hausgemachten Klößen und buntem Salat		€ 9,90

Unsere saisonalen Spezialitäten:

Rinderroulade * mit hausgemachten Spätzle und buntem Salat oder Gemüse der Saison		€ 13,90
---	--	---------

Steak vom argentinischen Angusrind:

Unsere Rumpsteaks * servieren wir mit buntem Salat als:

Ladysteak *	ca. 180 g	€ 17,90
Men´s Cut *	ca. 250 g	€ 19,90

wahlweise mit:

- Kräuterbutter oder gedämpften Zwiebeln und Bratensauce
- Pommes Frites oder Rösti oder Spätzle

**Werte Gäste bevor Sie sich Ihr Lieblingshauptgericht aussuchen,
möchten wir Sie darauf hinweisen, dass mit Sternchen gekennzeichnete,
saisonale Spezialitäten und Empfehlungen, nicht mit einem Schlemmerblock
oder anderen Rabattaktionen abgerechnet werden können!**

-Inklusivpreise-

Hauptspeisen

Schwein und Pute:

Schippacher Pfännle Schweinelendchen mit Kräuterbutter, Speckbohnen und Rösti	€ 13,90
Frankentopf Schweinelendchen in Braten- und Champignonrahmsauce mit Spätzle und buntem Salat	€ 13,90
Schnitzel Wiener Art mit Sauce, Pommes Frites und buntem Salat	€ 9,90
Jägerschnitzel paniert mit Spätzle und buntem Salat	€ 10,90
Paprikarahmschnitzel paniert mit Pommes Frites und buntem Salat	€ 10,90
Wahlweise jeweils als Putenschnitzel	zuzüglich + € 1,50

Gern servieren wir Ihnen Ihr Schnitzel auch unpaniert als Schnitzel natur!

Fischgerichte:

Spaghetti Scampi (dezent scharf) mit buntem Salat	€ 11,90
Bandnudeln mit Lachs und Spinat in Sahnesauce mit buntem Salat	€ 11,90

Vegetarisch:

Käsespätzle nach „Hahnen Art“ mit buntem Salat	€ 8,90
---	--------

Für Seniorenportionen berechnen wir abzüglich € 2,00

-Inklusivpreise-

Vesperkarte:

Flammkuchen Klassisch ^{2,5,4,6)} mit Speck und Zwiebeln	€ 6,90
Flammkuchen Provence ⁶⁾ vegetarisch	€ 6,90
Toast Hawaii ^{1,4,2,3)} Schinken - Ananastoast mit Käse überbacken	€ 5,90
Gebackener Camembert ^{2,3)} 2 Stück mit Preiselbeeren, Toast und Butter	€ 6,90
Wurstsalat ^{4,2)} mit Brot	€ 6,90
Schweineschnitzel mit Brot	€ 7,90
Belegtes Brot Wahlweiße mit Schinken ^{4,2)} <u>oder</u> Käse ¹⁾	€ 3,90

Dessert:

Mohr im Hemd (frische Zubereitung ca. 10 Min.) Kleiner Schoko-Gugelhupf mit Joghurteis und Sahne garniert	€ 4,90
Rot und Weiß Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	€ 4,90
Gemischtes Eis ¹⁾ Erdbeer-, Vanille und Schokoeis mit Sahne	€ 3,90
Heiß und Kalt 1 Kugel Vanilleeis mit heißem Espresso aufgegossen	€ 3,50
Nougat - Gries – Knödeln mit 1 Kugel Vanilleeis	€ 4,90

-Inklusivpreise-

1) = mit Farbstoff, 2)= mit Konservierungsstoffen, 3) mit Süßungsmittel,
4)= mit Phosphat, 5)= mit Antioxidationsmittel, 6)= mit Geschmacksverstärker, 7)= geschwärzt
8)= enthält eine Phenylalaninquelle, 9)= koffeinhaltig, 10)= chininhaltig