

Als Aperitif empfehlen wir:

Roter Hahn 0,1 l Sekt + 0,1 l Mineralwasser + Roter Hahn = eingekochter Campari mit Rosmarin, Vanillie und Waldhonig ¹⁾¹⁰⁾	0,25 l	€ 5,90
Aperol Sprizz 0,1 l Sekt + 0,1 l Mineralwasser + Aperol ¹⁾¹⁰⁾	0,25 l	€ 4,90
Martini Bianco, Dry, Rosso	5 cl	€ 2,90
Sherry Sandemann Dry-Secco, Medium	5 cl	€ 2,90
Campari ¹⁾¹⁰⁾ auf Eis	5 cl	€ 2,90
Campari ¹⁾¹⁰⁾ Soda/ Orange (5 cl Campari ¹⁾¹⁰⁾ + 0,1 l Mineralwasser/ Orangesaft)	0,25 l 0,25 l	€ 3,90 € 4,90
Glas Sekt – Schloss Trier trocken	0,1 l	€ 3,50

Suppen-Terrine:

Leberknödelsuppe ^{C)} klare Rinderkraftbrühe mit Leberknödel		€ 4,20
Klare Rinderkraftbrühe ^{A)C)F)} mit Flädle		€ 4,20

Salat:

Beilagensalat ^{G)H)I)} Bunter Salatmix aus saisonalen Blattsalaten und hausgemachten Rohkostsalaten		€ 3,50
Großer bunter Salatteller ^{A)G)H)I)} Mix aus hausgemachten Rohkostsalaten und saisonalen Blattsalaten und Toast		€ 8,90
Salat Pute ^{A)G)H)I)} Bunter Salatteller mit Rohkost- und Blattsalaten mit Putenbruststreifen und Toast		€ 10,90
Scampi Spieß ^{A)B)G)H)I)} Bunter Salatmix mit Toast	und ein Scampi-Spieß als Vorspeise und zwei Scampi-Spieße als Hauptgang	€ 9,90 € 12,90

Traditionell:

Rinderroulade _(F)H) * mit hausgemachten Spätzle _(A)C)	€ 14,90
Sauerbraten Hausfrauen Art _(A)F)H)I) mit hausgemachten Klößen	€ 12,90
Schweinebraten _(F)H) mit hausgemachten Klößen	€ 9,90

Steak vom argentinischen Angusrind:

Unsere Rumpsteaks * servieren als:

Ladysteak *	ca. 180 g	€ 19,90
Men´s Cut *	ca. 250 g	€ 21,90

wahlweise mit:

- Kräuterbutter_(F) oder gedämpften Zwiebeln und Bratensauce_(F)H)
- Pommes Frites oder Rösti oder Spätzle_(A)C)

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

Sollten Sie Fragen zu Inhaltsstoffen oder Unverträglichkeiten haben
sprechen Sie uns bitte an.
Wir sind Ihnen gern behilflich.
Gern reichen wir Ihnen eine Übersicht der Allergene

Hauptspeisen

Schwein und Pute:

Schippacher Pfännle ^{(A)(F)(H)} Schweinelendchen mit Kräuterbutter ^(F) , Speckbohnen und Rösti	€ 14,90
Frankentopf ^{(A)(F)(H)} Schweinelendchen in Braten- und Champignonrahmsauce mit Spätzle ^{(A)(C)}	€ 14,90
Schnitzel Wiener Art ^(A) mit Sauce, Pommes Frites	€ 10,90
Jägerschnitzel paniert ^(A) in Braten- und Champignonrahmsauce mit Spätzle ^{(A)(C)}	€ 11,90
Paprikarahmschnitzel paniert ^{(A)(F)} mit Pommes Frites ^{(G)(H)(I)}	€ 11,90

Wahlweise jeweils als Putenschnitzel zuzüglich + € 2,00

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

Fischgerichte:

Spaghetti Scampi (dezent scharf) ^{(A)(B)(F)}	€ 12,90
Bandnudeln mit Wild-Lachs ^{(A)(D)(F)} und Spinat in Sahnesauce	€ 12,90

Vegetarisch:

Käsespätzle nach „Hahnen Art“ ^{(A)(C)(F)}	€ 9,90
--	--------

Vesperkarte:

Gebackener Camembert ^{2)3) A)F)H)I)} 2 Stück mit Preiselbeeren, Toast und Butter	€ 6,90
Wurstsalat ^{2)4) A)I)} mit Brot	€ 8,90
1 Schweineschnitzel ^{A)} mit Brot	€ 8,90

Dessert:

Mohr im Hemd ^{A)C)G)} (frische Zubereitung ca. 10 Min.) Kleiner Schoko-Gugelhupf mit Vanilleeis ^{C)E)G)} und Sahne ^{F)} garniert	€ 6,50
Rote Beerengrütze (selbstgemacht) mit Vanilleeis ^{C)E)G)} und Sahne ^{F)}	€ 5,90
Rot und Weiß Vanilleeis ^{C)E)G)} mit heißen Himbeeren und Sahne ^{F)}	€ 5,90
Gemischtes Eis ^{1) C)E)G)} Erdbeer-, Vanille und Schokoeis mit Sahne ^{F)}	€ 4,90
Heiß und Kalt 1 Kugel Vanilleeis ^{C)E)G)} mit heißem Espresso ⁹⁾ aufgegossen	€ 3,90
Nougat - Gries – Knödeln ^{A)C)E)F)G)} mit 1 Kugel Vanilleeis	€ 6,50