

# Vorspeisen

<i>Kaninchenrücken mit Portweinjus an Feldsalatbouquet</i>	€ 8,00
<i>“Quiche Lorraine” Zwiebel-Speck-Kuchen mit Salatbouquet im Schmanddressing</i>	€ 7,50
<i>Mousse von der Wetterauer Räucherforelle im Lachsmantel mit Dill-Cremé-fraich</i>	€ 7,00
<i>Feldsalat im Balsamicodressing mit gebratenem Speck und Crôutons</i>	€ 6,00

*... oder wählen Sie einen kleinen Salat von unserer Salatkarte  
als Vorspeise*

# Suppen

<i>Kartoffel-Lauch-Suppe mit Räucherlachsstreifen oder mit gebratener Blutwurst</i>	€ 6,00
<i>Grüne Erbsensuppe mit Schinken, Crôutons &amp; Parmesankäse</i>	€ 6,00
<i>Rote-Beete-Rahmsuppe mit Schnittlauchsahne</i>	€ 6,00
<i>Suppen Triologie</i>	€ 7,50
<i>Rinderkraftbrühe mit pochiertem Ei</i>	€ 4,50

# Fleischgerichte

*Rosa gebratenes Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter,  
Röstzwiebeln und Bratkartoffeln* € 17,50

*Medaillons vom Roastbeef mit Ziegenkäse überbacken auf  
getrockneter Tomaten-Jus mit Kartoffelgratin* € 18,50

*Zarter Schweinebraten in Honig-Bier-Sauce mit Rotkohl  
und Kartoffelklößen* € 10,50

*“Coq au vin” - Poulet in Rotwein-Champignon-  
Sauce mit Speck und Kartoffelgratin* € 12,50

*Wiener Kalbsschnitzel in Butter gebraten mit Pommes frites* € 14,90  
*- Wahlweise von Putenfleisch* € 9,00

*Rindertofelspitz mit Meerrettichsauce und Kräuterkartoffeln* € 10,50

# Fischgericht

*Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Champagnerkraut  
Dijonsensauce und Majorankartoffeln* € 12,00

*Doradenfilet auf der Haut gebraten an Hummer-Cognac-Sauce  
mit Vanille-Nudeln* € 16,00

*Norwegisches Fjord-Lachsfilet auf der Haut gebraten an Dill-Butter-  
Sauce mit Salzkartoffeln* € 14,50

# Vegetarische Gerichte

<i>“Linguinne a la Nicoletta”</i>	€ 13,00
<i>in Tomaten-Chilli-Sauce mit Kirschtomaten, Mozzerella-Bambini und gebratenen Scampis</i>	
<i>- Wahlweise ohne Scampis</i>	€ 10,00
<i>“Penne a la Marcelinio”</i>	€ 12,50
<i>in Spinatrahmsauce mit Lachswürfel und Parmesankäse</i>	
<i>- Wahlweise ohne Lachswürfel</i>	€ 10,00
<i>Gratinierter belgischer Chicoree an Kartoffelstampf mit Kräuterrahmsauce und gebackenen Kirschtomaten</i>	€ 11,50

*Zu unseren Hauptgängen reichen wir wahlweise  
Gemüse oder Salat*

## Desserts

<i>“Hot Chocolate Fudge Cake” mit Vanille-Eiscreme</i>	€ 6,00
<i>Lebkuchenparfait im Baumkuchenmantel mit Glühweinschaum</i>	€ 6,50
<i>Crème Brulée</i>	€ 4,50
<i>Französische Käseauswahl mit Feigensenf und Obst</i>	€ 7,00

# Salatkarte

	<i>groß</i>	<i>klein</i>
<i>Gartensalat</i>	€ 5,70	3,60
<i>“Hot Turkey”</i> - mit gebratenen <i>Putenbruststreifen</i> und <i>Sweet-Chilli-Sauce</i>	€ 8,80	7,20
<i>“Farmer-Salad”</i> - mit gebratenem <i>Schweinefleisch</i> und <i>Potatoe-Wedges</i> mit <i>Sauerrahm</i> und <i>Sweet-Chilli-Sauce</i>	€ 9,90	7,80
<i>“Scampi-Spieß”</i> - in <i>Kräuterbutter</i> gebraten mit <i>Concassé</i>	€ 11,90	--
<i>“Steakstrips and Sauce Salad”</i> - mit <i>Streifen vom rosa gebratenem Roastbeef</i>	€ 13,50	11,00
<i>“Egg &amp; Bacon”</i> - mit <i>Spiegelei</i> und gebratenem <i>Speck</i>	€ 8,50	6,80
<i>“The Italian”</i> - mit <i>Schinken-Käse-Streifen</i> und gekochtem <i>Ei</i>	€ 7,80	6,20