

Einfach Lecker oder Bauchentscheidung

„Brot und Tomate“ 2,8,a,g

Bruschetta mit Tomatenwürfeln, Zwiebeln und Hartkäse je Scheibe 2,40

Bruschetta with tomatoes, onions and cheese

👁👁 Hausgemachte Limonade

Alles zum Löffeln

Kraftbrühe vom Hochlandrind 8,a,c,g,m,i,j

mit Einlage 4,80

Clear Soup of beef with soup vegetable

Westfälische Jägersuppe 8,a,c,g,i,m

mit Brotwürfeln 5,40

Cream Soup of game

Tomaten Creme Suppe 8,a,c,g,i,m

mit Gin und Sahnehäubchen 5,40

Tomato Soup with gin and cream

Rahmsuppe vom Gemüse 8,a,c,g,i,m

mit Kresse 5,40

Cream soup with cress

👁👁 Frisches Veltins vom Fass

Allerlei Grünes

„Großer Naturfreund“ 2,8,6,a,g,j

Allerlei Grünzeug mit gebratenen Champignons, Schmand, drei Garnelen in Knoblauchöl, Baguette 16,80

Mixed salad with grilled white mushrooms, shrimps, and baguette

Veggie Pfanne

Spagetti aus der Pfanne, leicht gebraten mit Knoblauch-Kräuter Öl, Tomaten, allerlei Gemüse und Champignons 12,50

Spagetti with garlic-herb-oel, tomato, vegetable, white Mushrooms

👁👁 Badischer Grauburgunder, trocken

Flossen Getier

Lieber als Filet 8,a,g,d

Filet a la Müllerin, zerlassene Butter, knusprige Röstitaler und Pfannengemüse 18,50

Grilled trout with melted butter, potato cakes, vegetables

Der Wanderer 2,8,c,d

Zartes Filet vom Fjordlachs auf der Haut gebraten, Spagetti mit Thymianöl und kleinem Gartenteller 21,50

Grilled Filet of Salmon, Spagetti, Thymeoil, salad

👁👁 Mosel Riesling, trocken

Unser Burgermeister 2,8,g,j

mit pikant gebratenen Rinderstreifen, Schmorzwiebeln und Käse zwischen einem Focaccia Burger mit Grünzeug, hausgemachter Dip Pommes Frites 14,80

Focaccia-Burger with stripes of beef, homemade sauce, onions, salad, cheese and french fries

👁👁 Grevensteiner vom Fass

Tierische Wald Bewohner

Umwickeltes Wild ^{1,2,3,8a,i}

Feines Wildes Ragout in Wacholdersauce mit Champignons umwickelt vom Pfannkuchen, mit Preiselbeer-Birne und kleinem Teller Salat 19,00
Wild game ragout, mushrooms, cranberries, pancake, salad

Pasta trifft Wildes ^{1,2,3,a}

Spagetti an Thymiansoße mit frischen Champignons und Medaillons vom Wild, zart und medium gebraten, dazu Preiselbeer-Birne und kleiner Gartenteller 23,50
Fillet of red deer, medium, mushroom spaghetti, rosemary sauce, berry Chutney, salad

👁👁 Rodetaler Rotspon, trocken

Rinder Steaks auf Maß geschnitten

Kleinmaß ^{a,i,j,g,8}

150g Angus Steak medium 18,50
Rumpsteak 150g, medium,

Mittelmaß ^{a,i,j,g,8}

200g Angus Steak medium 24,80
Rumpsteak 200g, medium

Zu allen Steaks reichen wir Kräuterbutter,
Meerrettich, Butterbohnen
und Bratkartoffeln

Die Klassiker dürfen nicht fehlen

Panierte Schweine(r)Ei ^{2,8,a,c,m,g,j}

Ein paniertes Schweineschnitzel an cremiger Champignonsoße, Bratkartoffeln und kleiner Gartenteller 13,40
Breaded Schnitzel of Pork with mushrooms in cream, fried potatoes, salad

Runde Fleischscheiben ^{8,a,g,i}

Vier Schweinemedaillons natur gebraten mit Champignons in Sahne, Butterbohnen und Knusper Krokette 19,80
Medallions of Pork filet, mushrooms in cream, beans and croquette

Rinder Schmorgut ^{a,8,}

Zart Geschmorte Keule vom Hochlandrind in Burgundersauce, Pfannengemüse und Kartoffeln 17,50
Roast of Highland beef and pork, red wine sauce, vegetables, potatoes

Sülze vom Hochlandrind ^{2,l,g,i,j,}

mit hausgemachter Remouladensauce, kräftigen Zwiebeln, Bratkartoffeln und kleinem Gartensalat 15,40
Jellied of Highland beef, sauce Remoulade, onions, roast potatoes, salad

Gerne bereiten wir von einigen Gerichten auch eine kleine Portion für Sie zu, der Kartenpreis reduziert sich dann um 25 %

Bleibt etwas über, dann verpacken wir es gerne für Sie, je Verpackung berechnen wir 0,60. Wir danken für Ihr Verständnis.

Zusätzliche Beilagen berechnen wir separat.

Dessert

Eisbecher „Dänemark“^{1,8,c,e,g,h,m}

Zwei Kugeln Vanilleeis mit Sahne und heißer Schokoladensauce 4,60

Two scoops of vanilla ice cream with hot chocolate-sauce and cream

Kirschbecher^{1,8,c,e,g,h,m}

Zwei Kugeln Vanilleeis mit Sahne und heißen Kirschen 4,60

Two scoops of vanilla ice cream with hot cherries and cream

Panna Cotta^{1,3,8}

mit Fruchtmarmelade und Sahne 6,50

Panna Cotta mit fruit sauce, and cream

☺☺ Espresso oder Cappuccino

Einzelne Kugeln^{1,8,c,e,g,h,m}

Bourbon Vanille, Erdbeer, Schokolade, Pistazie, Zitrone, Waldbeer-Joghurt, Haselnuss je Kugel 1,40

Aber bitte mit Sahne

Portion Sahne 0,80

Kaffeespezialitäten^{1,8,9,c,e,g,h,m}

Eiskaffee oder Eisschokolade 5,20

Espresso oder Cappuccino 2,80

Tasse Heimbs Kaffee 2,60

Latte Macchiato 4,20

Milchkaffee 3,80

Alle Preise sind in der Landeswährung Euro ausgezeichnet und inklusive Bedienung und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Suppenspezialitäten

Bitte beachten Sie unser wechselndes Angebot von Tiefkühlsuppen für die schnelle Küche Zuhause.

Produkte vom Hochlandrind

Highland Sülze, Highland Corned Beef, Highland Wiener Würstchen

Sie leiden an einer Nahrungsmittelunverträglichkeit?

Bitte informieren Sie vor Ihrer Essenbestellung unbedingt unser Servicepersonal. Dies kann Sie in Abstimmung mit unseren Küchenmeistern individuell beraten und Ihnen somit, auf Ihre Bedürfnisse zugeschnittene, Speisen empfehlen.

Zusatzstoffe:

- ¹ mit Farbstoff - ² mit Konservierungsstoff oder Nitratspökelsalz - ³ mit Antioxydationsmittel
- ⁴ mit Geschmacksverstärker - ⁵ geschwefelt
- ⁶ geschwärzt - ⁷ mit Phosphat - ⁸ mit Milcheiweiß
- ⁹ koffeinhaltig - ¹⁰ chininhaltig -
- ¹¹ mit Süßungsmittel(n) - ¹² Phenylalaninquelle
- ¹³ gewachst

Allergene:

- ^a Glutenhaltige Getreide und deren Erzeugnisse
- ^b Krebstiere und deren Erzeugnisse
- ^c Eier und deren Erzeugnisse
- ^d Fisch und deren Erzeugnisse
- ^e Erdnüsse und deren Erzeugnisse
- ^f Soja und deren Erzeugnisse -
- ^g Milch und deren Erzeugnisse –
- ^h Schalenfrüchte und deren Erzeugnisse
- ⁱ Sellerie und dessen Erzeugnisse –
- ^j Senf und dessen Erzeugnisse#
- ^k Sesamsamen und deren Erzeugnisse
- ^l Schwefeldioxid / Sulfit und dessen Erzeugnisse
- ^m Lupinen und deren Erzeugnisse
- ⁿ Weichtiere und deren Erzeugnisse