

MITTAGSKARTE

391 Rinderkraftbrühe „Royal“	€ 4,00
392 Kartoffelsuppe	€ 4,00
393 Kleiner Salatteller	€ 4,50
394 Hausgemachte Käsespätzle mit gerösteten Zwiebeln (vegetarisch)	€ 8,00
395 Tagliatelle mit Linsenbolognese	€ 9,00
396 Neuensteiner Kartoffelbratwurst (geringer Kartoffelanteil im Wurstbrät) mit Grünkohl und Salzkartoffeln	€ 9,00
397 Hausmacher Sülze mit Remouladensoße, Krautsalat und Bratkartoffeln	€ 9,00
398 Fleischkäse mit Spiegelei, Bratkartoffeln und Krautsalat	€ 9,00
399 Hausgemachte schwäbische Maultaschen mit Kartoffel-Gurkensalat	€ 9,50
400 Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit Petersilienkartoffeln	€ 11,00
401 Hirschragout mit Preiselbeeren und hausgemachten Kartoffelklößen	€ 13,00
402 Bunter gemischter Salatteller mit gebratenen Putenbruststreifen, Baguette	€ 13,00

411 MENÜ I

Rinderkraftbrühe „Royal“

Gefüllter Lambraten in einer Soße von Zwiebeln, Tomaten und Kräutern mit grünen Bohnen und Kroketten

Dessert

€ 16,00

412 MENÜ II

Rinderkraftbrühe „Royal“

Cordon bleu vom Schwein mit Pommes frites und Salatteller

Dessert

€ 18,00

* * * * *

403 Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und Salatteller	€ 15,00
404 Putensteak mit Kräuterbutter, Kroketten und Salatteller	€ 16,00
405 Lammsteaks in Kartoffelstroh gebraten mit grünen Bohnen und Bratkartoffeln	€ 19,00
406 Eine halbe Ente knusprig gebraten mit Rotkohl und hausgemachten Kartoffelklößen	€ 19,00
407 Zanderfilet in Petersilienbutter gebraten mit Salzkartoffeln und Salatteller	€ 20,00
408 Rumpsteak mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salatteller	€ 23,00

231 Gemischtes Eis mit Sahne € 5,00

232 Gemischtes Eis ohne Sahne € 4,50

409 Hausgemachte Rote Grütze mit einer Kugel Vanilleeis € 5,50

Auf Nachfrage erhalten Sie von uns die Sonderkarte mit den ausgewiesenen Allergenen und Zusatzstoffen