

Winter-Karte

Kräftige Tafelspitzbrühe Wahlweise mit Markklößchen oder Grießnockerln	5,90 €
Feldsalat „Klassisch“ an Balsamico Dressing dazu sautierte Champignons Speck und Croutons	6,90 €
Gegrillte Peperoni ^{2,3} in frischem Knoblauch- Olivenöl gebraten dazu feiner Kräuterdip und Parisienne	8,90 €
Kürbiscreme Süppchen verfeinert mit einem Spritzer Kürbiskernöl	6,90 €
Calamari Fritti mit leichter Kräuter-Knobi-Creme dazu Pommes	14,90 €
Schafskäsepfännchen ^{2,3} mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Peperoni, gegrillt in Knoblauch- Olivenöl	12,90 €
„Cesars“ Salad Blattsalate der Saison mit hausgemachtem Cesar Dressing frischem Parmesan und Kräuter Croutons dazu- gegrillte Maispouardenstreifen oder- Schweinefiletstreifen und gebratener Speck	16,90 €
Traditioneller Schweinebraten an Weißbierjus dazu Semmelknödel und Apfel Rotkohl	13,90 €
Ganze Grillhaxen kross gebraten und Dunkelbiersoße, Weißkrautsalat und zweierlei Klöße	13,90 €
„Ochsen“ Burger (200 Gramm reines Rindfleisch) hausgemachte Burger Soße, selbsteingelegte Zwiebeln und Gurken, Tomaten, Cheddar und Salat dazu Steak House Pommes	14,90 €
Geschnetzelttes „Züricher Art“ von der Maispoularde mit frischen Champignons in Riesling Rahm dazu Spätzle	15,90 €
Magerer Kalbstafelspitz mit- an kräftigem Meerrettichrahm dazu Salzkartoffeln und rote Beete Salat oder- hausgemachter grüner Soße und Bratkartoffeln	18,90 €
Feines Räucherlachs Tatar an hausgemachten Rösti dazu Dill-Senf-Honigdip und großes Salatbouquet	18,90 €
Zanderfilet vom Grill (frisch aus dem Odenwald) auf hausgemachtem Ratatouille dazu feines Kartoffelgratin	20,90 €
Lammhüftspieß an Rosmarinjus dazu Speckbohnen und Kartoffelgratin	22,90 €
Hirschkalbs Gulasch in feiner Spätburgunderjus dazu Butterspätzle und Preiselbeerbirne	22,90 €
Ochsenfetzen aus dem Feuer (Scharf) Roastbeef Streifen mariniert in einer Farce von frischen Kräutern, getrockneten Tomaten und Knoblauch an einer Ofenkartoffel mit Sour Cream	22,90 €

Schnitzel mal anders

„Münchner“ Schnitzel bestrichen mit süßem Senf und Meerrettich dazu hausgemachter Kartoffelsalat	17,90 €
„Madagaskar“ Schnitzel mit grünem Pfefferrahm und einem Schuss Cognac dazu Kroketten	17,90 €
„Odenwälder“ Schnitzel mit hausgemachtem Kochkäse dazu Bratkartoffeln	17,90 €
„Kurpfälzer“ Schnitzel an feinem Champignon- Kräuterrahm und hausgemachte Nudeln	17,90 €
„Zigeuner „Schnitzel“ an herzhafter Paprikajus und Kroketten	17,90 €
„Frankfurter Schnitzel“ mit hausgemachter Frankfurter Soße dazu Bratkartoffeln	17,90 €
„Allgäuer“ Schnitzel mit Koch-Schinken Tomaten und Allgäuer Bergkäse gratiniert dazu Pommes	19,90 €
Wiener Schnitzel zwei Kalbsschnitzel in Butterschmalz gebraten, mit Bratkartoffeln	19,90 €
Normannen Schnitzel mit Speck-Lauchrahm und Käse überbacken dazu Bratkartoffeln	19,90 €
Alpen Cordon Bleu panierte Schweinefleischtasche gefüllt mit Bauernspeck und Allgäuer Limburger Käse dazu Rahmsoße und hausgemachtes Rösti	19,90 €

Ochsen Steaks

Frisches Namibisches Roastbeef (Grain Fed) 300 Gr. 25,90 €

unser Rinderfilet 250 Gr. 25,90 €

Mit	Als Beilage
Kräuterbutter	Steak House Pommes
Sauce Bernaise	Ofenkartoffel mit Sour Cream
Schmelzzwiebeln	Kroketten
Butter Café de Paris	Bratkartoffel

Unsere Flammis

Original Elsässer Flammkuchen mit würziger Crème Fraiche, magerem Speck „s“ und Zwiebeln	11,90 €
Flammkuchen „Veggie“ mit würziger Crème Fraiche, Schafskäse Tomaten und Peperoni	11,90 €
Flammkuchen „Fjord“ mit würziger Crème Fraiche, Wildlachs und frischem Dill	12,90 €

