
WIR EMPFEHLEN

VORSPEISEN	SELLERIE-BIRNENSUPPE garniert mit Zimtcroustons	5,90
	ZIEGENKÄSE mit frischen Trauben, Nüssen und Feigensenf dazu Baguette	7,50
	LACHSTATAR verfeinert mit Dill, Gurke und einer Limetten-Crème fraîche dazu Baguette	8,50
HAUPTSPESIEN	MAINZER FLEISCHWURSTSALAT mit Essig & Öl, saure Gürkchen und jung Zwiebeln dazu Bratkartoffeln 2 3 5 10	9,90
	KÄSESPÄTZLE AUS DEM OFEN frische Spätzle gratiniert mit würzigem Emmentaler und Röstzwiebeln	8,90
	SALAT MIT RINDERSTREIFEN tranchiertes Steak von der Rinderhüfte auf knackigem Salat angemacht mit Honig-Senf-Dressing 8	15,50
	STEAK VON DER RINDERHÜFTE dazu knackige Zucchini in Olivenöl geschwenkt und Rosmarinkartoffeln 2	17,50
	LAMMKARREE MIT PARMESAN-KRÄUTER-KRUSTE auf Balsamico-Reduktionen dazu glasierte Möhre und Kartoffelpüree 8	24,90
FLAMMKUCHEN	RHEINHESISCH Sauerrahm, Lauchzwiebeln, Fleischwurst und würziger Käse	9,90

À LA CARTE

VORSPEISEN	KARTOFFELCREMESUPPE dazu unser frisches Landbrot	4,90
	FRÜHLINGSRÖLLCHEN 6 Röllchen mit Sweetchili Dip	4,50
	GARNELE IM KNUSPERMANTEL 8 Garnelen im Kräuter-Knuspermantel mit Mango-Chili-Dip	5,90
	OLIVEN & GETROCKNETE TOMATEN fein angemachte Oliven mit getrockneten Tomaten dazu Baguette 2 3 6 9 10	4,50
	TAPAS TELLER spanischer Manchegokäse, Chorizo, Pflaumen im Speckmantel, Serranoschinken, Oliven und getrocknete Tomaten dazu Baguette 1 2 3 5 6 9 10	12,50
FLAMMKUCHEN	RINDER-CARPACCIO hauchdünn geschnittenes rohes Rinderfilet mit Olivenöl, Zitrone und gehobeltem Grana Padano dazu Baguette	10,50
	ELSÄSSER ART Sauerrahm, Speck und Zwiebeln 2 3 5 10	7,90
	À LA MAIK Sauerrahm, Chorizo, Serranoschinken, scharfe Peperoni und Grana Padano 2 3 5 9 10	10,50
	VEGETARISCH Sauerrahm, Champignons, Lauch und Tomaten	8,50

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. Kennzeichnung der Zusatzstoffe am Ende der Speisekarte.

HAUPTSPEISEN

FINTHER BRATWURST

Wurst von der Metzgerei Weil
dazu Senf und Kartoffelsalat 1 2 3 5

6,90

CURRYWURST

Wurst von der Metzgerei Weil
dazu Pommes 5 8

7,50

SCHAFSKÄSE

im Ofen gebacken, garniert mit Tomaten,
mediterranen Kräutern und Olivenöl

9,60

SALAT MIT PUTENSTREIFEN

verschiedene Blattsalate mit marinierten Putenbruststreifen*

11,50

SALAT MIT GEBRATENEN GARNELEN

verschiedene Blattsalate mit in Olivenöl gebratenen Garnelenspießen

12,90

SCHNITZEL „WIENER ART“

mit Pommes und Beilagensalat

12,50

KALBSSCHNITZEL

dazu Kartoffelsalat und kleiner Salatbouquet 1 2 5 10

18,50

PUTENSTEAK

vom Grill mit Kräuterbutter Pommes und Beilagensalat

12,90

ARGENTINISCHES RUMPSTEAK (ca. 250 g)

dazu geröstete Zwiebeln und Bratkartoffeln

22,90

EXTRAS

HAUSGEMACHTE SAUCEN

Rahmsauce
Pfeffersauce

2,50
2,50

BEILAGENSALAT

klein
groß

3,00
6,50

wahlweise mit hausgemachtem Joghurdressing oder Essig & Öl

KLEINE GÄSTE bis 12Jahre

POMMES

3,00

SCHNITZEL

„Wiener Art“ mit Pommes

5,90

KLEINER ELSÄSSER FLAMMKUCHEN

Sauerrahm, Speck und Zwiebeln

5,50

HÄHNCHEN NUGGETS

dazu Pommes

5,50

FISCHSTÄBCHEN

dazu Pommes 5

5,50

DESSERT

LAVA CAKE

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern mit fruchtigem Cassis Sorbet

7,90

HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL

mit Vanilleeis und frischer Sahne

7,50

HÄAGEN-DAZS Eiscreme-Minicups (100 ml)

Vanilla | Belgian Chocolate | Strawberries & Cream | Macadamia Nut Brittle

3,40

KUCHEN

je Stück

3,50

* enthält Glutamat. Allergene Zusatzstoffe auf Wunsch einsehbar, bitte fragen Sie unser Servicepersonal

Inhaltsstoffe

1 Farbstoff

2 Konservierungsstoff

3 Antioxidationsmittel

4 geschwefelt

5 Geschmacksverstärker

6 geschwärzt

7 Phosphat

8 Süßungsmittel

9 Sulfite

10 Säuerungsmittel

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. Kennzeichnung der Zusatzstoffe am Ende der Speisekarte.