



Harzlich willkommen

Sehr geehrter Gast,

*diese Speise- und Getränkekarte ist mit Herz und Verstand
von unserem Küchenmeister Herrn Lattemann,
dem Küchenchef Herrn Nirschl und seiner Brigade
als auch
von unserem Service-Team*

„Für Sie“

zusammengestellt worden.

*In dieser Karte finden Sie sowohl
Vielseitigkeiten aus internationaler und regionaler Küche
als auch vegetarische und leichte Küche.
Sollten Sie darüber hinaus einen besonderen Wunsch haben,
erfüllen wir diesen für Sie gern.*

***Bei Fragen zu Allergenen, wenden Sie sich bitte an unser
Servicepersonal. Wir geben Ihnen gerne Auskunft
über die in den Gerichten verwendeten Zutaten.***

Marta Lattemann-Meyer

Suppen



	<i>Euro</i>
Doppelte Rinderkraftbrühe mit Einlage	4,30
Kartoffelsuppe mit Majoran	4,30
Gulaschsuppe „Ungarische Art“	5,30
Französische Zwiebelsuppe mit Käse gratiniert	5,50
Hausgemachte Wildsuppe mit altem Portwein, Champignons und Creme fraîche	5,50
Tomatencremesuppe “Gordons Dry Gin” mit einem Sahnehäubchen	5,80
Pfifferlingrahmsuppe	5,80
Steinpilzconsomme mit altem Sherry und Käsestange	5,80
Hausgemachte Tiefseegarnelensuppe mit feinem Cognac	6,50

Alle Preis inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung

¹ mit Farbstoff, ³ mit Antioxidationsmittel, ⁹ coffeinhaltig, ¹⁰ chininhaltig, ¹¹ mit Süßungsmittel

¹² enthält eine Phenylalaninquelle ¹⁵ Nitritpökelsalz

Vorspeisen

	<i>Euro</i>
Blätterteigpastete „Caféhaus“ gefüllt mit feinem Kalbs-Geflügel-Ragout	9,50
Schwarzwälder Schinken mit Honigmelone, Toast und Butter ¹⁵	11,50
Geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich, Toast und Butter ³	12,50
Tiefseegarnelen-Cocktail mit Sauce Cocktail und altem Cognac, dazu Toast und Butter	13,50
Hausgebeizter Graved Lachs Dill-Senf-Sauce, Toast und Butter	15,50
Vorspeisenteller Cantaloupe-Melone mit Schwarzwälder Schinken, original italienischer Coppa, Graved Lachs Toast und Butter ¹⁵	15,50

Leichte und vegetarische Kost

Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, gebackener Petersilie, Toast und Butter	7,50
Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung und bunten Salaten umlegt	10,80
Bunter Gemüseteller mit Sauce Bearnaise und Petersilienkartoffeln	9,80
Weiches Kräuterrührei mit Pilzen, Petersilienkartoffeln und einem gemischten Salat	12,50
Rührei mit rohem Schinken dazu Butterkartoffeln und ein bunter Salatteller ¹⁵	13,50

Alle Preis inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung

¹ mit Farbstoff, ³ mit Antioxidationsmittel, ⁹ coffeinhaltig, ¹⁰ chininhaltig, ¹¹ mit Süßungsmittel
¹² enthält eine Phenylalaninquelle ¹⁵ Nitritpökelsalz

Hauptgerichte

vom Grill und aus der Pfanne

	<i>Euro</i>
Paniertes Schweineschnitzel mit Röstkartoffeln und einem buntem Salatteller	14,80
Jägerschnitzel "natur" in Pilzrahmsauce mit Rotkohl und Kartoffelkroketten	15,80
Schweinerückensteak "Flämische Art" mit Apfelstücken und Champignons in Calvadosrahmsauce, dazu Kartoffelkroketten und ein Blattsalat in Joghurtdressing	17,50
Schweinerückensteak "Tessiner Art" mit Schinken und Käse überbacken, Champignonrahmsauce, feinem Gemüse und hausgemachten Spätzle ^{3,15}	18,50
Schweizer Sahnelendchen mit Tomaten und Käse überbacken, Champignonrahmsauce, hausgemachte Spätzle und erlesenen Salaten	21,50
Schweinefilet "Ungarische Art" mit frischem Paprikagemüse und Butterreis	21,50
Schweinefilet „Rustikal“ mit Champignons, Schmorzwiebeln und Kräuterbutter, dazu Pommes Frites und ein bunter Salatteller	22,50
Geschnetztes vom Hausgeflügel "Casimir" mit Früchten und Champignons in Curryrahmsauce, dazu Butterreis und Blattsalat in Joghurtdressing ^{1,3,11}	16,50
Gedünstetes Hähnchenbrustfilet „Supreme“ mit frischen Champignons in Weißweinkräutersauce, dazu Creolenreis und ein Blattsalat in Joghurtdressing	17,50
Hähnchenbrustfilet "Bombay Style" mit gebackener Banane, Curryrahmsauce mit Früchten und Champignons, Mandelreis und Blattsalat in Joghurtdressing	18,50

Alle Preis inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung

¹ mit Farbstoff, ³ mit Antioxidationsmittel, ⁹ coffeinhaltig, ¹⁰ chininhaltig, ¹¹ mit Süßungsmittel
¹² enthält eine Phenylalaninquelle ¹⁵ Nitritpökelsalz

Hauptgerichte

vom Grill und aus der Pfanne

	<i>Euro</i>
„Wiener“ Kalbsschnitzel mit Röstkartoffeln und buntem Salatteller	23,50
„Züricher“ Kalbsgeschnetzeltes mit frischen Champignons, Zwiebeln in Rahmsauce, Berner Rösti und saisonfrischen Salaten	23,50
Kalbsschnitzel "à la Holstein" mit pikanten Fisch-Kanapees, Spiegelei, erlesenen Gemüsen und Röstkartoffeln	24,50
Cordon Bleu vom Kalb mit Schinken und Käse gefüllt, Buttererbsen und Petersilienkartoffeln ^{3,15}	25,50
Kalbsrücken in Steinpilzrahm mit frischen Gemüsen der Saison und hausgemachten Spätzle	28,50
Rumpsteak Hofmeisterart mit Kräuterbutter, Pommes frites und saisonfrischen Salaten	23,50
Rumpsteak "Madagaskar" mit grünem Pfeffer in Cognacsauce, Kartoffelkroketten und einem bunten Salatteller	24,50
Zwiebelrostbraten mit Schmorzwiebeln, Kräuterbutter, Butterbohnen und Röstkartoffeln	24,50
Filettopf à la maison verschiedene Filets mit Sauce Bearnaise, gemischtem Gemüse und Lyoner Kartoffeln	23,50
Rinderfiletspitzen "Stroganoff" mit Gurkenstreifen, Champignons, Butterreis und einem bunten Salatteller ¹¹	26,50

Alle Preis inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung

¹ mit Farbstoff, ³ mit Antioxidationsmittel, ⁹ coffeinhaltig, ¹⁰ chininhaltig, ¹¹ mit Süßungsmittel

¹² enthält eine Phenylalaninquelle ¹⁵ Nitritpökelsalz

Hauptgerichte

vom Grill und aus der Pfanne

	<i>Euro</i>
Filetsteak „Berner Art“ mit Grilltomate, Sauce Bearnaise, bunten Gemüsen und Kartoffelkroketten	29,50
Pariser Pfeffersteak “Maxim” mit Grilltomate, grünem Pfeffer in Cognacsauce, Prinzessbohnen und Kartoffelkroketten	31,50
Zartes Wildgeschnetzeltes “Normand” mit Apfelstücken und Champignons in Sauerrahmsauce, dazu hausgemachten Spätzle und ein Blattsalat in Joghurtdressing	24,50
Hirschkalbschnitzel in Pilzrahmsauce mit Preiselbeerschmorapfel, Burgunderkraut und Kartoffelkroketten	26,50
Hirschsteak „Oberförster Müller“ mit Wildpfeffersauce, Preiselbeerschmorapfel, feinen Pilzen, grünem Spargel und Butterkartoffeln	29,50
Hirschmedaillons “Großforstmeister” mit Preiselbeerschmorapfel, Pfifferlingen, Wildpfeffersauce, Mandelbroccoli und Kartoffelkroketten	32,50

Alle Preis inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung

¹ mit Farbstoff, ³ mit Antioxidationsmittel, ⁹ coffeinhaltig, ¹⁰ chininhaltig, ¹¹ mit Süßungsmittel

¹² enthält eine Phenylalaninquelle ¹⁵ Nitritpökelsalz

Gerichte

für 2 Personen

	<i>Euro</i>
Gegrillte Edelfischplatte verschiedene Fischfilets auf Pfannengemüse, Kräuterbutter, Petersilienkartoffeln und Salaten der Saison	49,50
Große Grillplatte "London Style" mit kleinen Steaks vom Schwein, Rind, Kalb und Geflügel mit gerösteten Champignons, Grilltomate, Pfefferrahmsauce, Prinzessbohnen und Pommes Frites	50,00
Entrecôte Double "Tiroler Art" mit gebratenen Zwiebeln, Pfefferrahmsauce, Grilltomate, erlesenem Gemüse und Bratkartoffeln	49,50
Château Briand doppeltes Rinderfilet mit Sauce Bearnaise, Grilltomate, erlesenem Gemüse und Petersilienkartoffeln	60,00
Ganzer Hirschrücken am Tisch tranchiert mit Preiselbeerschmorapfel, Pfifferlingen, Wildpfeffersauce, Mandelbroccoli und Kartoffelkroketten	64,00

für 3 Personen

Ganze Mastochsenlende mit Sauce Bearnaise, Grilltomate, erlesenem Gemüse und Kartoffelkroketten	89,50
--	--------------

Alle Preis inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung

¹ mit Farbstoff, ³ mit Antioxidationsmittel, ⁹ coffeinhaltig, ¹⁰ chininhaltig, ¹¹ mit Süßungsmittel
¹² enthält eine Phenylalaninquelle ¹⁵ Nitritpökelsalz