
Frühstück von 10.00 bis 13.00 Uhr

<i>Etagenfrühstück</i> Herzhafte Wurst- und Schinkenauswahl mit erfrischenden Gurken- und Tomatenscheiben, Internationale Schnitt- und Weichkäse mit Nüssen, kleine Lachsrose mit Sahnemeerrettich, dazu ofenfrische Brötchen, Croissant und Vollkornbrot (A.F.G.C.L.N.P.H.M.mit Konservierungsstoff)	9,80 €
---	--------

Aufpreis für 2 Personen 4,60 €

<i>Strammer Max</i> Herzhaftes Krustenbrot mit Schwarzwälder Schinken zwei Spiegeleiern belegt dazu Meerrettich (G.A.C.O. Konservierungsstoff)	9,80 €
--	--------

Warme Speisen zum Frühstücksangebot

<i>gekochtes Ei</i>	1,60 €
<i>oder Rühreier, Spiegeleier oder Omelette natur</i>	4,80 €
<i>wählen Sie dazu</i> Schnittlauchröllchen ohne Aufpreis Käsestreifen (G.F.) Tomatenwürfel, gekochter Schinken oder knuspriger Speck	Aufpreis pro Portion 3,00 €
<i>Auf geht ´s</i> vier kleine knusprige Brötchen und ein Plundergebäck mit Butter, Konfitüre, Honig und Frischkäse (A.F.G.C.L.N.P.H.)	6,50 €
<i>Ein frischer Franzose</i> drei Mini Croissant mit Butter, Marmelade und Emmentaler Schnittkäse dazu noch ein fruchtiges Gebäck (A.G.C.H.N.F.)	6,20 €

Bester Einstieg

<i>Lauwarme Ziegenkäsetarte</i> mit Feldsalat und Schalotten-Birnen-Vinaigrette (A.G.C.O.L.)	13,50 €
<i>Endiviensalatblätter</i> mit marinierten Kürbisspalten, Saiblingstatar und Kaviar (L.O.)	13,80 €
<i>Gebackenes von Meeresfrüchten</i> und Gemüse -heiß frittiert- mit dreierlei asiatischen Saucen (A.B.D.F.E.L.N.G.) oder in Gemeinsamkeit Aufpreis pro Person € 6,00	pro Person 15,00 €

Salatteller

<i>Unsere leckeren Salätchen</i> frisch in unserer Küche zubereitet <i>der altbekannte Kleine</i>	7,00 €
---	--------

<i>großer Auftritt</i>	9,90 €
<i>Herzhafter Wintersalat</i> knackige Salatmischung in Preiselbeer-Walnußdressing (O.L.H.) mit glasierten Maronen, Trauben und gerösteten Nüssen	12,90 €

und wer möchte macht sich zusätzlich noch was rauf

<i>gebratene Kürbisspalten</i>	3,00 €
<i>zwei kleine Kalbsschnitzel</i> (G.A.C.)	8,20 €
<i>Hirschrückenmedaillon</i>	9,50 €
<i>kleines Lachssteak</i>	7,00 €

Feine Suppen

<i>Bratkartoffelsamtsuppe</i> mit Blutwurstscheiben und Apfel (Konservierungsstoff, G.M.P.G.F.L.)	kleine Portion	6,90 €
<i>Bratkartoffelsamtsuppe</i> mit Blutwurstscheiben und Apfel (Konservierungsstoff, G.M.P.G.F.L.)	große Portion	8,50 €
<i>Schwarzwurzelsüppchen</i> mit kleinem Wildburger (G.A.C.N.)	kleine Portion	7,90 €
<i>Schwarzwurzelsüppchen</i> mit kleinem Wildburger (G.A.C.N.)	große Portion	9,90 €

Ich sag ´s Ihnen, Nudeln machen glücklich

<i>Papardellenudeln</i> eine breite, kräftige und stabile Nudel, gekrönt mit Dill-Lachshappen, in Krustentierschaum und Kaviar (A.D.G.L.O.R.)	14,20 €
<i>Tagliolini</i> -Vorsicht Pilzbefall- mit frischen Pilzen und Sauce Creme getoppt mit aromatischen Kräutern (A.G.L.)	10,90 €
<i>pikante Currynudel -scharf-</i> mit Schweinefleischstreifen, Gemüsen und rotem Currypulver (A.N.F.G.)	14,00 €

Snacks!

<i>Himmel und Erde -klassisch-</i> Kartoffelpü mit gebratener Blutwurst, Apfel und glasierten Zwiebeln (Konservierungsstoff, P.M.G.)	9,90 €
---	--------

<i>KöKrü, das Königsteiner Krüstchen</i> zwei kleine knusprige Kalbsschnitzel mit Spiegelei, wieder mit Kartoffel-Gurkensalat (A.C.L.M.)	14,00 €
<i>Königsburger "Winteredition"</i> mit herzhaften Hacksteak, pikanter Sauce, natürlich Salat, knuspriger Speck und Raclettekäse im klassischen Sesambrötchen dazu gebackene Kartoffelspalten	15,50 €
<i>Wildburger</i> mit Backzwiebeln, Sauerrahm, Sauce Cumberland im Vollkornbrötchen dazu gebackene Röstisticks (A.C.P.G.L.M.)	14,90 €
<i>Kürbis-Kartoffelragout</i> mit Sesam und gebackenem Spiegelei (L.N.C.)	9,90 €

F(r)isch

<i>Gedünstetes Lachsfilet</i> auf Wurzelgemüse und Hummercreme mit Papardellenudel (A.G.L.O.D.)	19,50 €
<i>Gebratener Winterkabeljau</i> auf Linsencurrygemüse und Limone (L.G.O.D.)	21,00 €
<i>Lauwarmes Saiblingstatar</i> auf Stampfkartoffeln und Shiitakepilzen (D.G.)	17,60 €

Fleischige Hauptgerichte

<i>Knuspriger Spanferkelrücken</i> glasierte Schalotten, Ofenkürbis und Lyoner Kartoffeln (G.O.L.)	22,50 €
<i>Drei kleine Kalbsschnitzel</i> in guter Butter gebraten mit Schwarzwurzelgemüse und Kartoffelsalat (A.C.G.L.M.)	24,50 €
<i>Linsencurry mit Schweinefilet</i> Ziegenkäsetartelette und kleinen Kartoffeln (A.C.G.L.O.)	22,00 €
<i>Rumpfsteak vom Hirschrücken</i> mit Honigzwiebeln, Waldpilznudeln und Apfel-Preiselbeercompott (A.G.O.L.)	24,50 €

Dessertkarte

<i>Warmer Schokoladenkuchen</i> mit zartem Schmelz dazu Dark Chocoateeiscreme und Schokoladenstaub (G.A.C.H.)	7,50 €
---	--------

Fruchtiger Winterapfelstrudel

mit Bratapfeiscreme,
Vanillesauce und Apfelkompott
(A.G.O.C.)

7,80 €

Gipfel der Genüsse

Crunch von dem Vanillegipfel mit seiner Sauce,
weißem Nougat-, gebrannte Mandel- und Carmelitaescreme
(A.C.H.)

5,90 €