

---

## 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, kleiner Lachsrose mit Sahnemeerrettich dazu ofenfrische Brötchen, Croissant und Krustenbrot dazu 4 ofenfrische Brötchen, 1 Croissant und Krustenbrot (A.F.G.C.L.N.P.H.M.mit Konservierungsstoff)	11,90 €
---	---------

---

### Aufpreis für 2 Personen 4,90 €

---

<i>Nudel-Omelette</i> mit Kräutern gefüllt	7,20 €
---	--------

---

### Warme Speisen zum Frühstücksangebot

---

<i>gekochtes Ei</i>	1,80 €
<i>oder Rühreier natur, Spiegeleier natur oder Omelette natur</i>	5,00 €
<i>wählen Sie dazu</i> Schnittlauchröllchen ohne Aufpreis Käsestreifen, Tomatenwürfel, gekochter Schinken, Kalbsbratwurstscheiben, knuspriger Speck	Aufpreis pro Portion 3,50 €
<i>Das kleine Frühstückchen</i> 3 knusprige Brötchen mit Butter, Konfitüre, Frischkäse (A.F.G.C.L.N.P.H.)	6,90 €
<i>der kleine Franzose</i> drei kleine Croissant mit Butter, Marmelade, Honig und Emmentaler Schnittkäse ( A.G.C.,H.N.F. )	6,80 €
<i>Moin Moin</i> Panninibrötchen mit Tomate, Spiegelei und Käse	6,40 €
<i>Strammer Max</i> herzhafter Bauernschinken, auf Graubrot mit Spiegelei ( A.C.G. Konservierungsstoff )	13,00 €

---

### Bester Einstieg

---

<i>frischer Büffelmozzarella</i> mit fruchtigen Flaschentomaten, Ruccolablättern und Pinienkernen ( G.H. )	!	16,00 €
<i>Hähnchenbrustfilet</i> auf Babyspinatblättern in Kräutertomatenmarinade ( L.O. )		16,20 €

---

### Salatteller

---

<i>Unsere leckeren Salätchen</i> frisch aus der Küche zubereitet	
<i>der altbekannte Kleine</i>	7,50 €

<i>großer Auftritt</i>	10,20 €
<i>Der Klassiker, unser Chefsalat</i> gewohnt lecker, cremig und erfrischend mit Ei, zarter Hähnchenbrust, Käse- und Schinkenstreifen ( G.C.M.L.O. Konservierungsstoff )	17,90 €
<i>Jetzt neu, Salatbowl nach Nizza Art</i> mit Thunfisch, Bohnen, Oliven, Paprika und gebackener Schafskäse auf knackigem Eisbergsalat mit Italian Dressing ( D.A.C.G.O.L. )	17,50 €

## Feine Suppen

---

<i>Rheingauer Rieslingsuppe</i> mit Trauben, Frühlingsslauch und Kalbfleischstreifen ( G.O.L. )	kleine Portion	7,20 €
<i>Rheingauer Rieslingsuppe</i>	große Portion	9,90 €

---

## Ich sag´s Ihnen, Nudeln machen glücklich

---

<i>Scharfe Gambas</i> auf Penne arabiatta in Tomaten-Chillisaucе ( A.L.G. )	17,80 €
<i>frische Spinattortellini</i> vegetarisch gefüllt in Mozzarella-Käsesauce, getrockneten Tomaten und Spinatblättern ( A.G.L. )	15,90 €

---

## Snacks!

---

<i>Frankfurter Grüne Sauce</i> mit Kresse und jungen Kartoffeln mit zusätzlich zwei halben Eiern ( C. ) € 2,20 kleinem Schnitzel ( A.C. ) € 8,70 oder Rauchlachsscheiben ( Konservierungsstoff, D. ) € 7,10	9,90 €
<i>KöKrü, das Königsteiner Krüstchen</i> zwei kleine knusprige Kalbsschnitzel mit Spiegelei auf Toastbrot mit Salatbeilage ( A.C.G.L. )	16,20 €
<i>Detlef´s Currywurst ist wieder da.....</i> herzhafte Kalbsbratwurst in einer Chilli-Tomatensauce mit Kräutern, etwas Currypulver gepudert dazu ordentlich Fritten ( L.O. )	13,00 €
<i>oder mal entschärft</i> 2 Stück Kalbsbratwurst -natur- mit Meerrettichsenf und Süßkartoffelpommes ( M.O.L. )	13,00 €
<i>Eine Tüte voll mit Röstisticks</i> und zweierlei Dip ( G.O. )	6,80 €
<i>Käse-Thunfisch-Wrap</i> mit Gemüse und Salat in Cocktailsauce mit frischen Tomaten	8,50 €

---

<i>Der Königsburger "Unser Klassiker"</i>	17,50 €
zartes Rindfleisch im herzhaften luftigem Sesambrötchen, jetzt noch mehr vitaminreichem Salat, pikantem Gemüserelish und gebackenen Röstisticks ( A.C.G.L.O.H. )	
<i>Vege-Burger</i>	16,80 €
aus Kichererbsen, Sesam, frischen Kräutern und Tomate mit roten Zwiebeln, Paprika im Oliven-Kräuterbrötchen mit Süßkartoffelpommes ( H.A.G. )	
<i>Filet au Fish</i>	16,20 €
saftiges Backfischfielt mit Gurken, Eisbergsalat, Käse und Remouladensauce im Briochebrötchen ( A.C.D. G. )	

## **F(r)isch**

---

<i>Gebratenes Schollenfilet</i>	25,80 €
in Zitronen-Kräuterbutter mit Speck, Tomate und Kartoffelchen ( Konservierungsstoff, G.D. )	

---

## **Fleischige Hauptgerichte**

---

<i>gepfeffertes Rinderfiletsteak</i>	35,00 €
auf Nadelbohnen, pikanter Sauce und Röstikartoffeln ( G.L.O.A.C. )	
<i>Geflügelbrustmedaillons</i>	26,80 €
mit Garnele im Kokos-Currysud, Gemüse und Basmatireis ( G.D.L. )	
<i>drei kleine panierte Kalbschnitel</i>	28,00 €
in guter Butter gebraten mit Zitronenspieß, Preiselbeeren auf Bratkartoffeln dazu gartenfrischer Salat ( A.C.O.L.G. )	

---

## **Dessertkarte**

---

<i>Mousse au Blanc</i>	7,60 €
verschmelzt mit Salted-Caramelleis, Vanille- und Maple Walnußeis auf Kaffee-Caramellsauce	
<i>Bunt soll es sein</i>	7,60 €
mit Cassissorbet, Strawberry- und Blaubeereis und frischen Früchten dazu Waldmeistersahne und Streusel	
<i>zuckersüße Erdbeeren</i>	7,80 €
mit einem Spritzer Zitrone auf Vanille- , Strawberryeiscreme und Himbeersorbet mit Pistazien, Sahne und süßem Crunch	