
Frühstück von 10.00 bis 13.00 Uhr

<i>Die Frühstückspyramide</i>	11,00 €
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 ofenfrische Brötchen, Croissant und Krustenbrot (A.F.G.C.L.N.P.H.M.mit Konservierungsstoff)	

Aufpreis für 2 Personen 4,80 €

<i>Kutterfrühstück</i>	11,80 €
Rührei mit Schnittlauch und Flußkrebsfleisch auf Brot (A.G.C.)	

Warme Speisen zum Frühstücksangebot

<i>gekochtes Ei</i>	1,60 €
<i>oder Rühreier natur, Spiegeleier natur oder Omelette natur</i>	4,80 €
<i>wählen Sie dazu</i>	Aufpreis pro Portion 3,00 €
Schnittlauchröllchen ohne Aufpreis Käsestreifen, Tomatenwürfel, gekochter Schinken, kleine Rostbratwürstchen, knuspriger Speck oder Flußkrebse	
<i>Das kleine Frühstückchen</i>	7,20 €
4 knusprige Brötchen mit Butter, Konfitüre, Frischkäse (A.F.G.C.L.N.P.H.)	
<i>der kleine Franzose</i>	6,90 €
drei kleine Croissant mit Butter, Marmelade, Honig und Emmentaler Schnittkäse (A.G.C.,H.N.F.)	
<i>Almdudler</i>	6,90 €
mit Raclettekäse überbackenes Bauernbrot mit Tomate und Schinken (A.G.Konservierungsstoff)	
<i>Kutterfrühstück</i>	11,80 €
Rührei mit Schnittlauch und Flußkrebsfleisch auf Brot	
<i>Strammer Max</i>	13,00 €
Herzhafter Bauernschinken auf Graubrot und Spiegelei (A.C.G. Konservierungsstoff)	

Bester Einstieg

<i>Buntes Gemüse</i>	15,60 €
in Filouteig gebacken auf Apfelschmand mit getrockneten Tomaten und Rucola (A.C.G.O.L.)	
<i>Flußkrebssalat</i>	! 14,80 €
mit Gurke und Zimtkürbis und Vollkorncroutons aus dem Weckglas (O.L.B.)	
<i>Ziegenkäseflocken</i>	13,90 €
mit gerösteten Cashewkernen, Steinchampignons und Honigfäden auf Feldsalatblättern (G.H.O.L.)	

Salatteller

Unsere leckeren Salätchen

frisch in unserer Küche zubereitet

der altbekannte Kleine 7,50 €

großer Auftritt 9,90 €

Herzhafter Wintersalat 12,90 €

knackige Salatmischung in Preiselbeer-Walnußdressing (O.L.H.)
mit glasierten Maronen, frische Orangenfilets und gerösteten Nüssen

und wer möchte macht sich zusätzlich was rauf

gebratene Kürbisspalten (G.) € 3,00
zwei kleine Kalbsschnitzel (G.A.C.) € 8,20
rosa Entenbrust € 8,00
und marinierte Flußkrebsschwänze € 7,00

Feine Suppen

Kürbissamtsuppe kleine Portion 7,90 €

mit Croutons, Kürbiskernöl
und Backpflaumenspieß
(L.O.H.A.G.)

Kürbissamtsuppe große Portion 9,90 €

Flädle Suppe kleine Portion 7,50 €

eine kräftige Hühnerkraftbrühe
mit Pfannkuchenstreifen
und Gemüse (A.C.G.)

Flädle Suppe große Portion 9,50 €

Ich sag´s Ihnen, Nudeln machen glücklich

In Butter gebratene Tomatenspaghetti 16,00 €

mit Flußkrebsschwänzen, Lauch, Chili und Cashewkernen
(A.H.G.L.B)

Kartoffelschupfnudeln 15,20 €

mit Kraut, Kräutern und Speck-Zwiebeln
-pikant-
(A.C.L.O.G. Konservierungsstoff)

Kürbis-Paprikaspätzle 13,80 €

mit Schafskäsewürfel
und gebratenen Kirschtomaten
(G.A.C.L.O.)

Snacks!

Wildburger 16,90 €

mit Backzwiebeln, Sauerrahm, Rotkraut, Sauce Cumberland im Vollkornbrötchen
dazu gebackene Süßkartoffel Pommes
(A.C.P.G.L.M.)

KöKrü, das Königsteiner Krüstchen 15,50 €

zwei kleine knusprige Kalbsschnitzel
mit Spiegelei, wieder mit Kartoffel-Gurkensalat
(A.C.G.L.O.)

Vege-Burger 15,80 €
aus Kichererbsen, Sesam, frischen Kräutern und Tomate mit roten Zwiebeln und gebratener Paprika im Oliven-Kräuterbrötchen, dazu Süß-Kartoffelstäbchen
(A.G.C.)

<i>der Königsburger " Winteredition "</i>	16,50 €
mit herzhaften Hacksteak, pikanter Sauce, natürlich Salat, knuspriger Speck und Raclettekäse im klassischen Sesambrötchen dazu Fritten (A.G.M. Konservierungsstoff)	
<i>Kartoffelrösti Diavolo</i>	16,90 €
mit scharfen Chilibohnen und kleinem Rinderfiletmedaillon (C.G.L.)	
<i>1/2 Dutzend Nürnberger Rostbratwürstchen</i>	13,50 €
auf Kraut mit Bratkartoffeln und Senf (M.G.O.L.)	
<i>pikanter Palatschinken</i>	13,80 €
mit Schafskäse und Paprika gefüllt auf Tomatensauce (A.C.G.L.)	

F(r)isch

<i>pochiertes Lachsfilet</i>	22,00 €
auf Lauchgemüse und gebratenen Kartoffelnudeln (D.G.L.O.)	
<i>gebratenes Wolfsbarschfilet</i>	25,60 €
mit Aromaten, Tomaten, Bohnenkerne, kleine Rosmarinkartoffeln und Oliven an Knoblauchbittersauce (D.G.M.C.O.)	
<i>herzhaftes Backgemüse</i>	22,80 €
mit Flußkrebsschwänzen auf Tomaten-Schafskäsesauce (A.C.B.G.L.)	

Fleischige Hauptgerichte

<i>Drei kleine panierte Kalbsschnitzel</i>	25,80 €
in guter Butter gebraten mit Zitronenspieß, Preiselbeeren auf Bratkartoffeln dazu gartenfrischer Salat (A.C.O.L.)	
<i>rosa gebratene Entenbrust</i>	25,20 €
mit gefüllten Pfannkuchenröllchen, Rotkohl und Kürbisspalten (A.C.G.L. O .)	
<i>Ein Klassiker , leckerer Sauerbraten</i>	19,90 €
natürlich Rheinische Art mit Rotkraut auf Kratoffelrösti (H.A.C.L.G. O .)	
<i>Rumpsteak vom Hirschrücken</i>	26,50 €
mit gebratenen Champignons, Bohnengemüse, Preiselbeeren und Kräuterspätzle (A.C.G.L.O.)	

Dessertkarte

<i>Warmer Pflaumenstrudel</i>	8,20 €
mit Zimt-Pflaumeneiscreme, Preiselbeersahne und Pflaumensauce dazu Puderzucker	

<i>X-mas Split</i>	8,00 €
Eierlikör-Cookies- und Pistazieneiscreme mit Bananenscheiben, Schokoladensauce, einen Klecks Sahne und gebrannte Mandeln	
<i>Crème Bûlée vom Hokaidokürbis</i>	8,50 €
mit gebrannter Mandeleiscreme und Cassissorbet	