
Frühstück von 10.00 bis 13.00 Uhr

<i>Etagenfrühstück</i>	11,90 €
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)	

Aufpreis für 2 Personen 4,90 €

<i>Allmdudler</i>	7,60 €
mit Raclettkäse überbackenes Bauernbrot, Tomate und Schinken	

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>	Aufpreis pro Portion 3,50 €
Schnittlauchröllchen ohne Aufpreis Käsestreifen, Tomatenwürfel, gekochter Schinken, Bratwurstscheiben, knuspriger Speck oder gebratene Garnele	
<i>Das kleine Frühstückchen</i>	6,90 €
3 knusprige Brötchen mit Butter, Konfitüre, Frischkäse (A.F.G.C.L.N.P.H.)	
<i>der kleine Franzose</i>	6,80 €
drei kleine Croissant mit Butter, Marmelade, Honig und Emmentaler Schnittkäse (A.G.C.,H.N.F.)	
<i>Kutterfrühstück</i>	10,50 €
Rührei mit Schnittlauch und Rauchlachsscheiben mit Meerrettich	
<i>Strammer Max</i>	10,90 €
Schwarzwälder Schinken auf Graubrot mit Spiegelei (A.C.G. Konservierungsstoff)	

Bester Einstieg

<i>Feldsalatstrauß</i>	!	13,80 €
mit buntem Gemüse und Springroll auf Gemüserelish		
<i>gebackene Garnelen auf Dip</i>		16,50 €
mit Kirschtomatensalat und Avocadospalten		
<i>marinierte Thunfischfiletscheiben</i>		18,00 €
auf Zwetschgenragout, Sesam und Wasabi		

Salatteller

Unsere leckeren Salätchen

frisch aus der Küche zubereitet, mit einem Dressing Ihrer Wahl angerichtet:
Aceto Balsamico, Preiselbeer-Walnuss und fruchtiger Cocktailsauce

<i>der altbekannte Kleine</i>	7,80 €
<i>großer Auftritt</i>	10,50 €
<i>herzhafter Wintersalat</i>	13,40 €

knackige Salatmischung in Preiselbeer-Walnussdressing,
mit glasierten Maronen, Zwetschgen und gerösteten Nüssen

und wer möchte macht sich zusätzlich was rauf

gebratene Kürbisspalten € 3,00
zwei kleine Kalbsschnitzel € 8,20
Grilled Chicken € 7,50
gebackene Garnelen € 7,20
und Apfel-Kartoffelreibekekuchen € 4,60

Feine Suppen

<i>feine Meerrettich-Kartoffelsuppe</i> mit Apfel-Reibekekuchen	kleine Portion	7,80 €
<i>feine Meerrettich-Kartoffelsuppe</i> mit Apfel-Reibekekuchen	große Portion	10,50 €

<i>Aromatischer Krustentierschaum</i> mit Knusper-Gamba und Kaviar	kleine Portion	8,50 €
--	----------------	--------

<i>Aromatischer Krustentierschaum</i> mit Knusper-Gamba und Kaviar	große Portion	11,00 €
--	---------------	---------

Ich sag´s Ihnen, Nudeln machen glücklich

<i>Scharfe Spaghettini</i> mit Thunfischfiletwürfel und Tomate	17,20 €
--	---------

<i>Milde Thainudeln</i> mit Gemüse und zarter Hähnchenbrust mit weißer Sojasauce abgelöscht	16,00 €
---	---------

Snacks!

<i>Detleff`s Currywursttragout - Winterspezial -</i> knackige Rostbratwurst in einer roten Curry-Tomatensauce mit Röstzwiebeln, Speck und Knoblauch-Kartoffelpüree	13,50 €
---	---------

<i>KöKrü, das Königsteiner Krüstchen</i> zwei kleine knusprige Kalbsschnitzel mit Spiegelei auf Toastbrot und wieder mit Kartoffel-Gurkensalat	16,80 €
--	---------

<i>Vege-Burger</i> aus Kichererbsen, Sesam, frischen Kräutern und Tomate mit roten Zwiebeln, Guacamole im Oliven-Kräuterbrötchen dazu Süßkartoffelstäbchen	16,80 €
---	---------

<i>Königsberger "Winteredition"</i> mit herzhaften Hacksteak, pikanter Sauce, natürlich Salat, knuspriger Speck und Raclettekäse im klassischen Sesambrötchen dazu gebackene Fritten.	17,50 €
---	---------

Grill-Chickenburger 16,90 €
auf Vollkornbrötchen mit pikantem Gemüserelish,
knackigen Salat und Avocado dazu Pommes Frites

Unsere Hauptgänge

Gebratenes Rotbarschfilet 23,00 €
in der Zwiebel-Senfkruste
mit hausgemachten Kartoffelsalat und Zitrone

Thunfischsteak mit Sesam 32,00 €
und Barbequejus
auf gebratenen Pak Choi Gemüse

Cordon Bleu 24,50 €
Kalbfleisch gebacken mit Schinken und Käse gefüllt,
dazu Kürbis-Kartoffelpüree

rotes Curry 25,00 €
mit Gemüsetempura
und Maispouardenbrust
dazu Basamtireis

"Don´t call it Schnitzel" 28,00 €
jetzt im Winter auf Rahmmöhrrchen und Kartoffelreibekuchen dazu Wildpreiselbeeren und Zitrone
unser Wiener

Dessertkarte

Fruchtiger Winterapfelstrudel 8,30 €
mit Eierliköreiscreme,
hausgemachten Apfelkompott
und Vanillesauce

Rum-Kirschentopf 7,80 €
mit Zimtsauce, Eierlikör- und Choclateschipseiscreme
dazu eine Vanillewaffel

Lebkuchen-Creme Brülee 8,60 €
mit Brombeer- und OREO-Eiscreme
dazu Maronen