
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)	9,90 €
---	--------

Aufpreis für 2 Personen 4,60 €

<i>Steaksandwich</i> mit kleinem Rindersteak, knackigem Salat, Tomaten auf Baguettescheiben (A.C.G.M.)	13,50 €
---	---------

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>	Aufpreis pro Portion 3,00 €
Schnittlauchröllchen ohne Aufpreis Käsestreifen (G.F.) Tomatenwürfel, gekochter Schinken, gebratene Garnelen oder knuspriger Speck	
<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.)	6,90 €
<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.)	6,50 €
<i>Strammer Max</i> herzhaftes Krustenbrot mit dreierlei Schinken zwei Spiegeleiern belegt dazu Meerrettich	10,00 €

Beste Einstieg

<i>Lauwarme Ziegenkäsetarte</i> mit Feldsalat und Zimt-Apfelmarinade (A.C.G.O.L.)	13,80 €
<i>Garnelensalat</i> auf Gurkentepich mit Kräuterrahm und Kürbischutney (B.G.O.L.H.)	! 16,00 €
<i>Thunfischtatar mit Kaviar</i> und marinierten Kartoffelscheiben, Chillimarinade und Sesam (D.O.L.N.)	pro Person 18,20 €

Salatteller

Unsere leckeren Salätchen
frisch in unserer Küche zubereitet

der altbekannte Kleine 7,00 €

großer Auftritt 9,90 €

und wer möchte macht sich noch etwas obendrauf

mit gebratenen Kürbisspalten e 3,00

mit gebratenen Garnelen € 7,00

mit zwei kleinen Kalbsschnitzeln € 8,20

mit Rindermedaillon € 9,50

Feine Suppen

Bratpfelsamtsuppe kleine Portion 7,20 €

mit Blutwurstscheiben und Apfel
(G.L.O., Konservierungsstoff)

Bratpfelsamtsuppe große Portion 8,90 €

mit Blutwurstscheiben und Apfel
(G. L. O. Konservierungsstoff)

Tomatensud mit Nudeltasche kleine Portion 6,50 €

Parmesan und Pesto
(A.c.G.H.)

Tomatensud mit Nudeltasche, große Portion 8,60 €

Parmesan und Pesto
(A.C.G.H.)

Ich sag´s Ihnen, Nudeln machen glücklich

Feine Spinatnudeln 15,60 €

in Pommerysenfsauce
mit Schweinemedallion
(A.G.M.L.)

Nudeltaschen 14,20 €

mit Kürbisfüllung, seiner Sauce
und Maronen
(A.C .L.O.G.)

Pikante Currynudeln 15,20 €

-scharf-
mit Garnele, Gemüse und rotem Currypulver
(A.B.G.H.L.)

Snacks!

Himmel und Erde 11,00 €

-klassisch-
Kartoffelpü mit gebratener Blutwurst,
Apfel und glasierten Zwiebeln
(Konservierungsstoff, P.M.G.)

KöKrü, das Königsteiner Krüstchen 14,20 €

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

Königsburger "Winteredition" 15,50 €

mit herzhaften Hacksteak, pikanter Sauce,
natürlich Salat, knuspriger Speck und Raclettekäse im
klassischen Sesambrotchen dazu gebackene Röstisticks
(A.G.M. Konservierungsstoff)

Wildburger 15,50 €
mit Backzwiebeln, Sauerrahm, Rotkraut,
Sauce Cumberland im Vollkornbrötchen
dazu gebackene Süßkartoffel-Pommes
(A.c.P.G.L.M.)

Rahmspinat "der mit dem Blubb" 10,80 €
mit Spiegelei und Kartoffelchen
(G.)

F(r)isch

gebratene Garnelen 18,90 €
mit Gemüse, Hummersauce und Spinatnudeln
(B.A.O.L.G.)

Gebratener Winterkabeljau 21,00 €
auf Senfsauce, Gurkengemüse
und Zitronenspalten
(D.M.L.O.G.)

Thunfischsteak 23,00 €
auf Rahmspinat
und Kartoffelröster
(D.G.C.)

Fleischige Hauptgerichte

Schweinefiletstreifen 22,80 €
mit glasierten Schalotten und Ofenkürbis
in Apfelsauce
dazu Lyoner Kartoffeln
(G.O.L.)

Drei kleine Kalbsschnitzel "nach bayrischer Art" 25,00 €
in Senfkruste und guter Butter gebraten
mit Sahnemöhrrchen
und Kartoffelschmand
(A.C.G.L. M.)

Rindertafelspitz und Rinderfilet 24,00 €
mit scharfer Meerrettichsauce und fruchtiger Pfeffersauce,
dazu Spinat
(G.O.L.)

Rumpsteak vom Hirschrücken 26,00 €
mit Honigzwiebeln,
Waldpilzen und Kirschen-Pfefferkompott
dazu Kürbismaultaschen
(G.A.C.L.O.)

Dessertkarte

warmer Schokoladenkuchen 7,80 €
mit zartem Schmelz
dazu Dark Choccolateeiscreme
und Schokoladenstaub
(G.A.C.H.)

Fruchtiger Winterapfelauflauf 8,00 €
mit Bratapfeleiscreme, Vanillesauce und Apfelkompott
(A.G.O.C.)

Hausgebackene Vanillewaffel 7,80 €
mit Kirschragout, Mandel,- Bratapfeleis und Sahne
(A.G.C.O.)

