
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)	13,00 €
---	---------

Aufpreis für 2 Personen € 5,00

Warme Speisen zum Frühstücksangebot

<i>gekochtes Ei</i>	1,90 €
<i>oder Rühreier natur, Spiegeleier natur oder Omelette natur</i>	5,20 €
<i>wählen Sie dazu</i> Schnittlauchröllchen ohne Aufpreis Käsestreifen, Rauchlachsscheiben, gekochter Schinken, Kalbsbratwurstscheiben oder knuspriger Speck	Aufpreis pro Portion 3,80 €
<i>Das kleine Frühstückchen</i> 3 knusprige Brötchen mit Butter, Konfitüre, Frischkäse (A.F.G.C.L.N.P.H.)	7,00 €
<i>der kleine Franzose</i> drei kleine Croissant mit Butter, Marmelade, Honig und Emmentaler Schnittkäse (A.G.C.,H.N.F.)	7,00 €
<i>Kutterfrühstück</i> luftiges Schnittlauchrührei mit Rauchlachsscheiben und Tomate auf gebutterten Brot und Salatbukett (C.A.G.L.O.D.)	10,90 €
<i>Hambruger Omelette</i> herzhaftes Vollkornbrötchen gefüllt mit einem Schinken-Spiegelei	8,30 €
<i>herzhaftes Maultaschenomelette</i> mit Kräutern und glasierten Zwiebeln gefüllt auf gerösteten Graubrotscheiben (G.A.L.O.)	7,90 €

Bester Einstieg

<i>marinierter Schafskäse -lauwarm-</i> auf Kirschtomaten-Olivensalat mit Wildkräutern (O.L.G.)	!	14,20 €
<i>frischer Büffelmozzarella</i> mit fruchtigen Ollivettitomaten, Ruccolablättern und Basilikumpesto (G.H.)		18,00 €
<i>gebratener grüner Spargel</i> auf Radicchioblättern, Parmesanspäne und luftgetrockneten Schinken (Konservierungsstoff, L.O. G.)		16,90 €

Salatteller

Unsere leckeren Salätchen

frisch in der Küche zubereitet, mit einem Dressing Ihrer Wahl angerichtet:
Aceto Balsamico, pikantes Frenchdressing und fruchtiger Cocktailsauce

der altbekannte Kleine 7,80 €

großer Auftritt 11,00 €

und wer möchte macht sich zusätzlich was rauf

Büffelmozzarella (G.) € 4,90
gebackenen Schafskäse (G.A.C.) € 5,40
Hähnchenbrustfilet € 7,40
Rauchlachsscheiben (D.) € 7,30
Ei und Kresse (C.) € 3,20
und Rinderfiletstreifen € 8,00

Der Klassiker, unser Chefsalat 18,60 €

gewohnt lecker, cremig und erfrischend
mit Ei, zarter Hähnchenbrust,
Käse- und Schinkenstreifen
(Konservierungsstoff, G.C.M.L.O.)

Salatbowl 16,80 €

herzhaft nussiger Ruccolasalat
mit getrockneten Tomaten, Pinienkernen,
Spargelspitzen und marinierten Artischockenböden
(L.O.H.)

Feine Suppen

Broccolisamtuppe kleine Portion 8,50 €

mit Spargel, Lachsscheiben
und Pinienkerne
(G.L.O.D. Konservierungsstoff)

Broccolisamtuppe große Portion 12,00 €

mit Spargel, Lachsscheiben
und Pinienkerne
(Konservierungsstoff, G.L.O.D.)

kräftige Rinderkraftbrühe kleine Portion 8,00 €

mit Maultasche und Gemüse
(A.C.L.)

kräftige Rinderkraftbrühe große Portion 10,90 €

mit Maultasche und Gemüse
(A.C.L.)

Ich sag´ s Ihnen, Nudeln machen glücklich

handgemachte Maultaschen 17,20 €

nach dem Rezept von Oma Lisbeth
aber richtig gut
mit Honigzwiebeln und delikaten Kartoffelsalat
(A.C.L.G.O.)

Fettuchine 16,50 €

gelbe Bandnudeln
mit gebratenen Gemüse,
Schafskäse und Pesto (A.G.H.L.)

<i>herzhafte Fleischlasagne</i> auf Tomatenragout und geschmolzener Mozzarellakäse und Ruccola (H.G.L.O.)	16,80 €
--	---------

Snacks!

<i>"KöKrü" das Königsteiner Krüstchen</i> zwei kleine knusprige Kalbsschnitzel mit Spiegelei auf Toastbrot mit Salatbeilage (A.G.C.L.)	17,50 €
<i>Frankfurter Grüne Sauce</i> mit Kresse und jungen Kartoffeln (G.C.O.L) mit zusätzlich zwei halben Eiern (C.) € 2,20 kleinem Schnitzel (A.C.) € 9,00 oder Rauchlachsscheiben (Konservierungsstoff, D.) € 7,30	11,00 €
<i>Detlef's Currywurst ist wieder da.....</i> herzhafte Kalbsbratwurst in einer Chilli-Tomatensauce mit Kräutern, etwas Currypulver gepudert dazu ordentlich Fritten (L.O.)	14,00 €
<i>Clubsandwich</i> mit zarter Geflügelbrust, Tomate, Ei und knusprigen Speck dazu gebackene Kartoffelstäbchen und Ketchup	17,50 €
<i>Eine Tüte von mit Röstisticks</i> und Sauerrahm Dip (G.O.)	7,20 €

Unsere Ehrenburger

<i>Der Königsburger " Unser Klassiker "</i> zartes Rindfleisch im herzhaften luftigem Sesambrotchen, jetzt noch mehr vitaminreichem Salat, pikanten Gurkenrelish und gebackenen Röstisticks (A.C.G.L.O.H.)	18,50 €
---	---------

<i>Vollkorn-Chickenburger</i> mit leckerer Remouladensauce, Gurken, Tomate und zartes Hähnchenbrustfilet auf herzhaftem Vollkornbrötchen mit Fritten (A.C.G.)	17,60 €
<i>Vegi-Burger</i> aus Kichererbsen, Sesam, frischen Kräutern und Tomate mit roten Zwiebeln, Paprika im Oliven-Kräuterbrötchen mit Süßkartoffelpommes (A.H.G.)	17,50 €
<i>Herzhafter Wildburger</i> im Briochebrötchen mit Wildpreiselbeeren und pikanter Relishsauce dazu Rosmarinkartoffeln (A.C.O.L.)	18,20 €

Unsere Hauptgerichte

<i>Wolfsbarschfilet</i> mit Aromaten, Fenchel, Zucchini und Spargel, gebratenen Gurkendip und Wildreis (D.G.L.O.)	32,00 €
<hr/>	
<i>gebratenes Saiblingsfilet</i> auf Currystaudensellerie und Nudelbeet (D.A.L.O.)	27,00 €
<hr/>	
<i>Butterchicken</i> zarte Hähnchenbrust mit Chilli, Zimt und Honig in Kokosmilch gegart dazu Sesamreis (G.L.O.N.)	24,90 €
<hr/>	
<i>Rinderfilet unter der Kräuterkruste</i> mit roten Zwiebeln, gebratenen Spargel und Tagliatelle (A.G.C.L.O.)	34,00 €
<hr/>	
<i>marinierter Lammrücken</i> mit Artischockenböden, Fenchel, Feige und Schafskäse dazu Rosmarinkartoffeln (G.L.O.)	33,00 €
<hr/>	
<i>drei kleine panierte Kalbsschnitzel</i> in guter Butter gebraten mit Zitronenschnitz, Preiselbeeren auf Bratkartoffeln dazu gartenfrischer Salat (A.C.O.L.G.)	28,50 €
<hr/>	
Dessertkarte	
<hr/>	
<i>Erdbeer-Rhabarberstrudel</i> auf leichtem Joghurtrahm mit Erdbeer-Rhabarbereiscreme und Rhabarberkompott (A.G.O.H.)	8,90 €
<i>gegrillte Ananas-und Melonenscheiben</i> auf Fruchtpüree mit Ananas-, Melonen- und Passionsfruchteis dekoriert mit wildem Ruccola und Pinienkernen (G.H.)	7,90 €
<i>viele frische Früchte</i> treffen auf weiße und dunkle Schokoladeneiscreme gekrönt von leckerer Mousse und Schokoladensauce (G.)	8,00 €