

Vorneweg

Handkäs' mit Musik mit Bauernbrot und Butter	5,00
Gebackener Camembert mit Petersilie und Preiselbeeren	7,00
Norwegischer Räucherlachs mit Kartoffelrösti und Sahnemeerrettich ^{2,3}	8,50
Panierte Champignons mit Remouladensauce ^{3,9}	7,00
Wurstsalat mit Käsestreifen und Bratkartoffeln	8,80
Bauernsülze ^{1,2} mit Zwiebelsauce fein garniert und Bratkartoffeln	9,60

Suppen

Ungarische Gulaschsuppe	4,00
Doppelte Kraftbrühe mit Markklößchen und Gemüsestreifen	4,00

Salate

Gerne können Sie sich an unserer Salatbar einen Salatteller nach Wahl zusammenstellen

Salatteller von der Salatbar	4,00
Salatteller „St. Denis“, Traube, Ziegenkäse und Walnüsse	8,50
Salatteller „Norwegische Art“ in feiner Senf-Dillsauce Räucherlachs, Ei und Zwiebeln	9,50
Ceasarsalat mit Putenbruststreifen, Croutons	9,00

Schnitzel

Schnitzel „Wiener Art“ Pommes frites und Salat von der Salatbar	11,50
Jägerrahmschnitzel Pommes frites und Salat von der Salatbar	12,50
Zwiebelschnitzel Pommes frites und Salat von der Salatbar	12,50
Schnitzel „Holstein“ mit Spiegelei und Sardellen, Bratkartoffeln und Salat von der Salatbar	13,50

Deklaration von kennzeichnungspflichtigen Lebensmittelzusatzstoffen:

1. mit Farbstoff

2. Konservierungsmittel

3. mit Antioxydationsmittel

4. mit Geschmacksverstärker

5. mit Schwefeldioxid

6. mit Süßungsmittel

7. mit Koffein

8. mit Phosphat

9. Senfsaat

Hauptsache

Omas Pfannkuchen mit ausgelassenem Speck und Salat vom Büffet	9,50
Hausgemachte Maultaschen (Fleischfüllung) mit geschmelzten Zwiebeln an Salat	11,80
Gekochter Tafelspitz mit Meerrettichsauce und Salzkartoffeln	12,50
Schweinerückensteak „Rheingauer Art“ in körniger Senfsauce dazu Bratkartoffeln mit Speck	13,20
Cordon bleu vom Schwein mit Schinken-Käsefüllung, Bratkartoffeln und Salat von der Salatbar	14,80
Putengeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Champignons in Weißweinsauce dazu handgeschabte Spätzle und Salat von der Salatbar	13,80
Argentinische Rinderhüftsteak mit grünem Pfeffer und Pommes frites	15,50
Rumpsteak vom Grill (ca. 220g) mit Schmorzwiebeln, Pommes frites	18,50

Fisch

Taunusbachforelle „Blau“ oder „Müllerin“ mit Salzkartoffeln	12,50
Gebratenes Zanderfilet in Mandelbutter, Salat von der Salatbar und Salzkartoffeln	15,50

Vegetarisch

Frische Tomatensuppe mit Basilikum und Sahnehäubchen	4,00
Frankfurter grüne Sauce mit Salzkartoffeln und 4/2 Eiern	8,50
Überbackene Zucchini mit Champignons in Tomatensauce dazu Reis	8,50
Spaghetti nach Art der Chefin mit mediterranem Gemüse	7,90

Deklaration von kennzeichnungspflichtigen Lebensmittelzusatzstoffen:

1. mit Farbstoff

2. Konservierungsmittel

3. mit Antioxydationsmittel

4. mit Geschmacksverstärker

5. mit Schwefeldioxid

6. mit Süßungsmittel

7. mit Koffein

8. mit Phosphat

9. Senfsaat

Dessert

Gemischtes Eis mit Sahne	3,50
Schokoladeneis mit Eierlikör	4,10
Vanilleeis mit Sahne und Schokoladensauce	4,10
Heiße Kirschen mit Kirschwasser und Vanilleeis, Sahnetupfer	5,10

Warme Getränke

Tasse Kaffee	2,10
Espresso	1,90
Cappuccino	2,30
Glas Tee	1,70

(Sorten: Pfefferminze, Kamille, Hagebutte, klassisch schwarz oder Kräuter)

Unsere Küche ist für Sie **mittags** bis 14.00 Uhr und
abends bis 22.00 Uhr geöffnet.

Unsere Preise sind inklusive der gesetzlichen MwSt.

Deklaration von kennzeichnungspflichtigen Lebensmittelzusatzstoffen:

1. mit Farbstoff

2. Konservierungsmittel

3. mit Antioxydationsmittel

4. mit Geschmacksverstärker

5. mit Schwefeldioxid

6. mit Süßungsmittel

7. mit Koffein

8. mit Phosphat

9. Senfsaat