



Speisenkarte

Öffnungszeiten

Dienstags - Sonntags:	11:30 - 23:00 Uhr
warme Küche:	12:00 - 15:00 Uhr
	18:00 - 22:00 Uhr
Kaffee und Kuchen:	15:00 - 18:00 Uhr
Montags Ruhetag! (außer an Feiertagen)	



**Aus technischen Gründen können wir nur Bar- und EC-Kartenzahlungen akzeptieren.
Vielen Dank für Ihr Verständnis!**



***"Brot und Wasser stillen den Hunger jedes Menschen,
aber unsere Kultur hat die Gastronomie erfunden."***

(Honoré de Balzac, französischer Schriftsteller)

Besonders zu empfehlen

"siehe saisonale Empfehlungskarte!"

Vorspeisen

Rinderkraftbrühe mit Gemüseeinlage Allergene: Sellerie, Senf, Sesamsamen	5,90 €
Tomatensuppe [Ⓟ] Allergene: Schwefeldioxid, Sulfite, Antioxidationsmittel	5,90 €
Kokos-Currysuppe mit Hähnchenstreifen Allergene: Sellerie, Weichtiere, Antioxidationsmittel, Milch, Weizen, Sulfite, Schalenfrüchte	6,90 €
Bruschetta klassisch Allergene: Weizen	5,90 €
Antipastiteller mit gegrilltem Gemüse, Hobelparmesan, Serrano-schinken und Edelsalami Allergene: Milch, Sulfite	11,50 €
Carpaccio vom Rind mit Wildkräutersalat, Parmesan und Trüffelmayonnaise Allergene: Milch, Ei, Senf	14,50 €
Vier Riesengarnelen in Knoblauchöl (leicht pikant) mit Kräuterbutter und Baguette Allergene: Krebstiere, Milch, Weizen	11,50 €
Tomate Mozzarella mit Olivenöl, Basilikum, Balsamico und Baguette Allergene: Milch, Weizen	9,50 €

Dessert

Eistorte nach Art des Hauses mit Früchtegarnitur Allergene: Ei, Milch, Saccharin, Aspartam, Schalenfrüchte, Sojabohnen	6,50 €
Panna Cotta mit Erdbeersauce und Früchtegarnitur Allergene: Milch, Sojabohnen	5,90 €
Tiramisu mit Früchtegarnitur Allergene: Milch, Ei, Weizen, Schalenfrüchte, Sojabohnen	5,90 €
Nougat Toffee Creme auf Joghurt-Eis und Früchtegarnitur Allergene: Milch, Ei, Schalenfrüchte, Sojabohnen, Konservierungsstoff	5,90 €
Duo von Sorbet mit Früchtegarnitur Allergene: Lupine	5,90 €
Orangen-Contreau-Parfait auf Himbeermarksauce und Früchtegarnitur Allergene: Ei, Milch, Farbstoff	6,50 €

Aus ökologischen Gründen können Sättigungsbeilagen unentgeltlich nachgereicht werden

Alle Preise verstehen sich incl. 19% MwSt. und Bedienungsentgelt

Hauptspeisen

Caesar-Salat mit gebratenen Putenbruststreifen und Bacon, Hobelparmesan und Baguette <small>Allergene: Milch, Ei, Fisch, Senf, Weizen</small>	12,50 €
Edelsalat mit fünf gebratenen Scampi, Melonenspalten und Baguette <small>Allergene: Senf, Weizen, Krebstiere</small>	16,50 €
Herbstlicher Salat mit Argentinischen Rinderstreifen, gebratenen Champignons, Pinienkernen und Baguette <small>Allergene: Senf, Weizen</small>	14,90 €
Schwarze Spaghetti mit Scampi in Hummersauce und Hobelparmesan (al dente) <small>Allergene: Ei, Weizen, Farbstoff, Weichtiere, Krebstiere, Schwefeldioxid, Milch</small>	13,90 €
Spaghetti mit gebratenen Rinderstreifen in Rahm, Cherrytomaten, frischen Champignons und Hobelparmesan (al dente) <small>Allergene: Ei, Milch, Weizen, Sellerie, Sulfite</small>	14,90 €
Saltimbocca à la Romana in Sherry-Weißweinsauce, mit Thymian-Drillingen und Salat der Saison <small>Allergene: Weizen, Sellerie, Senf</small>	21,50 €
Kalbsmedaillons in Basilikum-Weißweinsauce, mit Kartoffelgratin und Salat der Saison <small>Allergene: Weizen, Senf, Milch, Ei, Sellerie</small>	20,50 €
Kalbsragout mit frischen Champignons, Erbsen, Butterspätzle und Salat der Saison <small>Allergene: Ei, Weizen, Antioxidationsmittel, Sulfite, Milch, Senf, Sojabohnen</small>	17,90 €
Jungschweinschnitzel mit Pfefferrahmsauce, Kartoffelkroketten und Salat der Saison <small>Allergene: Schwefeldioxid, Weizen, Ei, Sellerie, Konservierungsstoff, Milch</small>	13,90 €
Jungschweinschnitzel mit Wildpilz-Rahmsauce, Steakhausfries und Salat der Saison <small>Allergene: Ei, Weizen, Senf, Schwefeldioxid</small>	14,50 €
Original Wienerschnitzel mit lauwarmen Gurken-Kartoffelsalat <small>Allergene: Ei, Weizen, Senf</small>	19,90 €
Düsseldorfer Senfrostbraten mit Bohnen im Speckmantel und Drillingskartoffeln <small>Allergene: Weizen</small>	22,90 €
Rumpsteak vom argentinischen Weiderind mit Pfefferrahmsauce, Folienkartoffel, Sauerrahm und Gemüse der Saison <small>Allergene: Weizen, Senf, Milch, Sellerie, Konservierungsstoff</small>	22,90 €
Schweinfiletmedaillons mit Apfel-Calvadosjus und grünen Pfeffer, Kartoffelkroketten und Salat der Saison <small>Allergene: Weizen, Sellerie, Senf, Schwefeldioxid, Konservierungsstoff</small>	18,90 €

Aus ökologischen Gründen können Sättigungsbeilagen unentgeltlich nachgereicht werden

Allergenekarte auf Wunsch erhältlich

Rinderfilet vom Angus-Rind auf Waldpilzragout, getrüffelte Spaghetti und Bernaise (al dente) Allergene: Milch, Ei, Weizen, Sojabohnen, Sesamsamen, Lupine	29,90 €
Wolfsbarschfilet mit Fenchel-Orangengemüse und Thymiandrillingen Allergene: Fisch, Milch, Weizen	19,50 €
Gebratenes Putensteak gratiniert mit Tomaten und Mozzarella an tomatisierten Spaghetti und Salat der Saison (al dente) Allergene: Milch, Weizen, Ei, Antioxidationsmittel, Schwefeldioxid, Senf	17,90 €
Gekrätertes Lachsfilet an grünen Spaghetti, leicht tomatisiert, mit Weißwein und Salat der Saison (al dente) Allergene: Fisch, Weizen, Ei, Farbstoff, Antioxidationsmittel, Schwefeldioxid, Sulfite, Senf	19,50 €
Duett vom Fisch Zander- und Wolfsbarschfilet, garniert mit einer Garnele, auf Pfannengemüse und Thymiankartoffeln Allergene: Fisch, Weizen, Krebstiere	21,90 €
Filetteller "Stadtwaldhaus" Medaillons vom Rind, Schweine- und Putenfilet mit Sauce Bernaise, Folienkartoffel mit Sauerrahm und Salat Allergene: Milch, Senf, Sojabohnen, Sesamsamen, Lupine, Ei	21,90 €

Vegetarisch / Vegan

Penne [Ⓟ] leicht tomatisiert mit Gemüse und frischen Gartenkräutern Allergene: Weizen, Lupine, Schwefeldioxid, Sulfite, Antioxidationsmittel	11,90 €
Großer gem. Salat [Ⓟ] mit gebratenen Rauchtoufustreifen, frischen Champignons, Oliven und Pinienkernen Allergene: Sojabohnen, Senf, geschwärzt, Weizen	13,50 €
Tofu [Ⓟ] mit Pfannengemüse und Steakhausfries Allergene: Sulfite, Schwefeldioxid, Sojabohnen, Antioxidationsmittel	12,90 €
Kohlrabischnitzel [Ⓟ] in Pankoteig mit Penne, geschmolzenen Tomaten und Ruccola Allergene: Weizen, Lupine, Schwefeldioxid, Sulfite, Antioxidationsmittel, Sesamsamen	12,90 €

Kindergerichte

Chicken Nuggets mit Steakhausfries Allergene: Weizen, Ei, Schwefeldioxid, Konservierungsstoff	6,90 €
Penne mit Tomatensauce und Parmesan (al dente) Allergene: Lupine, Milch, Schwefeldioxid, Sulfite, Antioxidationsmittel	6,90 €
Kl. Schnitzel mit Buttergemüse und Steakhausfries Allergene: Ei, Weizen, Milch, Schwefeldioxid, Sulfite	6,90 €

Aus ökologischen Gründen können Sättigungsbeilagen unentgeltlich nachgereicht werden

Alle Preise verstehen sich incl. 19% MwSt. und Bedienungsentgelt