

Aus dem Suppentopf

Tagesempfehlung 4,20

Allergene können Sie beim Servicepersonal erfragen



Unsere Salate

Kleiner farbenfroher Gartensalat^{i, j, h} 3,90

Marktfrische Blattsalate, 8,90
buntgemischt mit Tomate, Gurke, Karotte...

Wahlweise serviert mit:

Sprossen, Körnern und Nüssen^h 2,00
zzgl.

medium gebratene Roastbeefstreifen 6,50
zzgl.

Ziegencamembert und Honig^g 4,90
zzgl.

Tandoori-Chicken^j 5,00
zzgl.

Wir servieren alle Salate mit unserer hausgemachten Vinaigrette auf Balsamico- und Walnussölbasis.

Leckere Flammkuchen

„Elsässer Art“^{a, g, l} 7,50
mit Creme fraîche, Zwiebeln und Speckwürfel^(Bauchspeck)

„Ziegenkäse“^{a, g, l} 8,90
mit Creme fraîche, Ziegenkäse, Honig und Thymian

Unsere Hauptspeisen

Zart geschmorte Rinderroulade nach „Hausfrauenart“^{a, c, g, i, j} 15,90
Die Rinderroulade wird mit Apfel-Rotkohl und Kräuter-Kartoffeln serviert

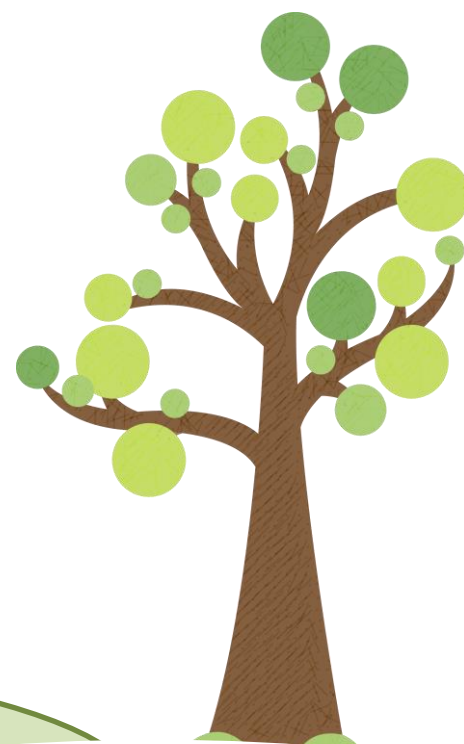
Tower Cheese-Burger mit Pommes frites^{a, g, i, j} 10,90
Der Burger wird in einem Brioche-Sesam-Brötchen mit einem
ca. 200g frisch gegrillten Rinder-Patty, Salat, süß-saures Gewürzgurkenrelish, Tomaten,
Zwiebeln, Käse serviert

Saftiges Rindergulasch^{a, c, g, i, j} 12,90
Das Rindergulasch wird mit hausgemachten Spätzeln serviert

Schnitzel „Wiener Art“ mit gebratenen Zwiebeln^{a, c, g} 12,90
Paniertes Schweineschnitzel serviert mit Pommes frites und gebratenen Zwiebeln

Argentinisches Rumpsteak vom Weiderind (Rohgewicht ca. 220g)^{a, g, i} 18,90
mit einem großen Salat, zwei Scheiben Tower Kruste[®] und Kräuterbutter

Speisekarte



a) Glutenhaltiges Getreide (Gerste, Weizen Typ 550, Roggen, Paniermehl)
c) Eier
e) Erdnüsse
g) Milch einschl. Laktose
i) Sellerie
k) Sesamsamen
m) Lupinen

b) Krebstiere
d) Fisch
f) Soja
h) Schalenfrüchte (Sonnenblumen-, Pinien-, Kürbiskerne)
j) Senf
l) Sulfid / Schwefeldioxid
n) Weichtiere

Alle Preise in € inkl. MwSt.

Für den kleinen Hunger

Hüttenberger Handkäs´ mit Kümmel ^{a, g} 5,50
mit einer feinen Marinade aus roten Zwiebeln, Butter und zwei Scheiben Tower-Kruste[®]

Brotzeitbrett mit deftigem Spezialitäten ^{a, c, g} 12,90
mit Blut- und Leberwurst, geräucherte Bratwurst mit Kümmel, Gewürz Gurken, marinierten Zwiebeln,
Butter und für uns eigens hergestelltes Brot, ohne Triebmittel

Für unsere kleinen Gäste

Portion Pommes frites inkl. Ketchup ^{oder} Mayonnaise ^{c, j, i} 3,20

Gebutterte Pasta mit hausgemachter Tomatensoße ^{a, c, g, i} 4,90

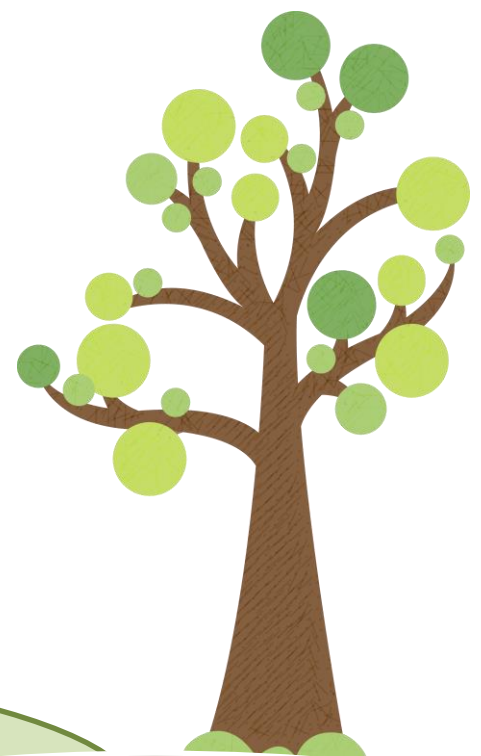
Käsespätzle ^{a, c, g} 5,90
mit Käse überbackene Spätzle, garniert mit Röstzwiebeln und frischen Kräutern

Dessert

Tagesempfehlung 4,60
Allergene können Sie beim Servicepersonal erfragen.



Speisekarte



a) Glutenhaltiges Getreide (Gerste, Weizen Typ 550, Roggen, Paniermehl)
c) Eier
e) Erdnüsse
g) Milch einschl. Laktose
i) Sellerie
k) Sesamsamen
m) Lupinen

b) Krebstiere
d) Fisch
f) Soja
h) Schalenfrüchte (Sonnenblumen-, Pinien-, Kürbiskerne)
j) Senf
l) Sulfit / Schwefeldioxid
n) Weichtiere

Alle Preise in € inkl. MwSt.