

Herzlich Willkommen in unserem Wirtshaus!

Wir leben die Wirtshaustradition und gestalten diese neu. Über saisonale Gerichte wie Grünkohl mit Pinkel bis hin zu unseren Themen Wochen bieten wir Ihnen saisonal ein vielfältiges Angebot.

Wir wünschen Ihnen eine besondere Zeit. Genießen Sie die Herzlichkeit in unserem Haus und lassen Sie ihr Essen zu einem Ereignis werden.

Öffnungszeiten unserer Küche:
Montag - Freitag: 12:00 – 13:30
Montag - Freitag: 17:30 – 21:00
Wochenende auf Nachfrage

Aus dem Suppenkessel

From the soup-pot

Suppe des Tages (9, 13)
Soup of the day

€3,50

Unsere Suppe servieren wir mit knusprigem Brot
Soup will be served with crispy bread

Brotzeit

Snack

Obazda (V) (4)
Brie, Frischkäse, rote Zwiebeln und Brot
Obazda

€7,50

Brie with creamed cheese red onions and bread

Grünzeug

Salads

Kleiner Salat (V, VE) (7,17,22)

€4,90

Salat mit Rohkost Gemüse und karamellisierten Walnüssen
und Joghurtdressing

Small Salad

Salad with raw vegetables, caramelized walnuts, and yogurt dressing

Hauptgänge

Mains

Käsespätzle (V) (1,7,13,17) Mit geschmälzten Zwiebeln und einem kleinen Salat Cheese Spaetzle With sautéed onions and side salad	€9,50
Schnitzel vom Kalb (1, 13 ,17, 23) Mit Röstkartoffeln und kleinem Salat Veal Schnitzel With roasted potatoes and a small salad	€18,90
Schnitzel vom Schwein (1, 7) Mit Pommes Pork schnitzel With fries	€13,90
Extras:	
Geröstete Kartoffeln mit Speck und Zwiebeln Pan-fried potato's With bacon and onions	€2,50
Sauce "Jäger Art" Chasseur sauce	€1,50
Spiegelei Fried egg	€1,50

Rumpsteak 220g (7, 23)

Mit Kroketten und Portwein-Schalotten

Rumpsteak 220g

With croquettes and port wine shallots

€22,90

Scholle Finkenwerder Art (3, 7, 17,23)

Mit Speck, Zwiebeln, Rosmarinkartoffeln und kleinem Salat

Plaice Finkenwerder style

With bacon, onions, potatoes with rosemary and small salad

€17,50

Burger & Co. Burger & Co.

Burger 180g Beef (7, 13, 17, 23)

Pommes Frites

Burger 180g Beef

French Fries

Extra Käse

Add cheese

€13,90

€1,50

Currywurst

Pommes Frites

Currywurst

French Fries

€7,50

Flammkuchen Tarte flambée

Flammenkuchen Elsässer Art (7, 17)

€8,90

Crème fraiche, Fromage blanc, Speck und Zwiebeln

Tarte flambée

Crème fraiche, fromage blanc, bacon and onions

Flammenkuchen Griechischer Art (7, 17)

€8,90

Crème fraiche, Fromage blanc, Hirtenkäse, Tomaten, Zwiebeln,
grüne Peperoni und bunter Pfeffer

Tarte flambée greek style

Crème fraiche, fromage blanc, herder cheese, tomatoes, onions,
green peppers and colored pepper

Flammenkuchen Nordischer Art (3, 7, 17)

€8,90

Crème fraiche, fromage blanc, Lachs und Dill

Tarte flambée Nordic style

Crème fraiche, fromage blanc, salmon and dill

Süßes Sweets

Himbeer Mascapone Törtchen (V)

€6,50

Tiramisu auf Crumble Boden mit einem Himbeerfruchtspiegel, mit Alkohol

Raspberry Mascarpone tartlet

Tiramisu on crumble base with a raspberry fruit coating, with alcohol

Schokoladen Küchlein mit flüssigem Kern (V)

€6,50

Mit Cassis Sorbet

Chocolate lava tartlet

With a scoop cassis sorbet

Kaiserschmarrn ^(1,4,9)

€6,90

Mit Rosinen, Mandeln, karamellisiertem Zucker und Apfelkompott

Sugared pancake

With raisins and stewed apple

(V) - Vegetarisch

(VE) - Vegan

Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können

1. Kennzeichnungspflichtige Stoffe/Erzeugnisse, die Allergien/Unverträglichkeiten auslösen
2. **Eier und Eierzeugnisse***
3. Egg and egg products
4. **Fisch und Fischerzeugnisse**
5. Fish and fish products
6. **Krebstiere und Krebstiererzeugnisse**
7. Crustaceans and crustaceans
8. **Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose) ***
9. Milk and milk products
10. **Sellerie und Sellerieerzeugnisse**
11. Celery and celery products
12. **Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse**
13. Sesame seeds and sesame seed products
14. **Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als SO₂ angegeben**
15. Sulfur dioxide and sulfites
16. **Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse**
17. Peanuts and peanut products
18. **Glutenhaltiges Getreide (d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel u. a.) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse**
19. Gluten-containing cereal
20. **Lupine sowie Erzeugnisse daraus**
21. Lupine and its products
22. **Schalenfrüchte, d. h. Mandel (*Amygdalus communis* L.), Haselnuss (*Corylus avellana*), Walnuss (*Juglans regia*), Kaschunüss (*Anacardium occidentale*), Pecannuss (*Carya illinoiesis* (Wangenh.)), Paranuss (*Bertholletia excelsa*), Pistazie (*Pistacia vera*), Macadamianuss und Queenslandnuss (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse**
23. Nuts, d. H. almond, hazelnut, Walnut, Kaschunüss, Brazil nuts
24. **Senf und Senferzeugnisse**
25. Mustard and mustard products
26. **Soja und Sojaerzeugnisse**
27. Soy and soy products
28. **Weichtiere (Mollusken) sowie Erzeugnisse daraus**
29. Molluscs and their products