

Unsere Speisekarte

Our menu

- „Alles in EIN-TOPF“** **7,00 €**
Kartoffel-Pfifferling-Eintopf
Deftige Kartoffelsuppe mit frischem Gemüse
und reichlich gebratenen Pfifferlingen abgerundet mit Dill
„All in one pot“
potato-chanterelle-stew
spicy potato soup with fresh vegetables and
much fried chanterelle, refined with dill
- 250g Rückensteak vom Argentinischen Weiderind** **24,50 €**
mit gebratenem Grillgemüse, Barbecue Steaksauce,
dazu Ofen – Kräuter Baguette
250g Saddle steak from the Argentine free-range beef
served with fried grilled vegetables, barbecue-steak sauce,
served with baguette from the oven spiced with herbs
- „Aus den Weltmeeren“** **23,50 €**
Pochiertes Lachsfilet mit Limetten-Buttersauce, gebratenen Rotgarnelen
Blattspinat und sautierten Kartoffeln
“From the world sea”
poached salmon filet with lime-butter-sauce,
fried red-shrimps, spinach and short fried potatoes
- „Haus und Hof“** **21,00 €**
Schweinefiletmedaillons in Orangen-Pfefferschmand
mit Vichykarotten und Kartoffelgratin
„House and farm“
Pork loin medaillon on orange-pepper-sour cream
With carrots and potato casserole
- „Coq au vin“** **15,50 €**
Marinierte Poulardenoberkeule in Rotwein
mit Speck und Perlzwiebeln geschmort dazu gebratene Kartoffeln
und Zucchini
„Coq au vin“
marinated upper lobe, braised in red wine with bacon and pearl onion,
served with fried potatoes and zucchini

<p>„Pasta-Klassiker“ Spaghetti á la Carbonara mit gebratenem Pancetta, Ei und geriebenen Parmesankäse „Pasta classics“ <i>Spaghetti carbonara with fried pancetta, egg and parmesan</i></p>	12,50 €
<p>„Sonntags-Küche“ Cordon Bleu vom Schwein, gefüllt mit Zwiebeln, Käse und Bacon^{2,3}, rahmiges Kohlrabi-Gemüse und Kartoffelstampf „Sunday-Cuisine“ <i>Cordon bleu of pork, filled with onion, cheese and bacon creamy kohlrabi vegetables and mashed potatoe</i></p>	17,00 €
<p>„Fitness Küche“ Gegrillte Hähnchenbrust mit Joghurt-Butter, grünem Gemüse und Power-Pasta „Fitness kitchen“ <i>Grilled chicken brest with yoghurt-butter, green vegetables and power-pasta</i></p>	16,50 €
<p>„Bar-Teller“ Tomaten-Bruschetta Geröstete Scheiben vom Spitzbaguette mit frischen Tomaten , Zwiebeln und hausgemachter Pestosauce an kleinem Salat „Bar plate“ <i>Tomato bruschetta roasted slices of baguette with fresh tomatoes, onions and homemade pesto, served with small salad</i></p>	9,00 €
<p>„Vegetarisch & Saisonal“ Gebratene Pfifferlinge in leichter Rahmsoße mit Serviettenknödel und mariniertem Feldsalat „Vegetarian & seasonal“ <i>fried chanterelles in light cream-sauce with roastet dumplings and marinated Lamb ´s lettuce</i></p>	14,50 €

Lieber Gast, wenn Sie einen ganz persönlichen Wunsch haben, lassen Sie ihn uns wissen. Wir werden versuchen ihn zu erfüllen!

Dear guest, if you have a personal wish, please let us know.

We will try to fulfill your wish!

Die genaue Kennzeichnung der Produkte mit Allergenen entnehmen Sie bitte dem Allergen-Ordner!
The exact labelling of the products with allergens please refer to the allergen folder!

Kinderkarte / Kids Menu

„Kleiner Elbangler“

4 Fischstäbchen mit Kartoffelbrei und Ketchup^{11, 18, a, d}

“Little fisherman“

4 fish finger with mashed potatoes and tomato sauce^{11, 18, a, d}

6,50 €

„Bambini Leckerei“

Nudeln mit leckerer Bolognese Sauce^{a, c}

“Bambini treat”

Noodles with a tasty Sauce Bolognese^{a, c}

6,00 €

„Milchbubi“

Milchreis warm oder kalt mit Apfelmus

“Milky toddler“

Warm or cold rice pudding served with apple sauce

5,00 €

Ratswaage Kindermenü

1 Getränk, 1 Hauptgang, 1 kleiner Eisbecher[§]
und eine kleine Überraschung

Ratswaage kids menu

1 soft drink, 1 main course, 1 small sundae[§]
and a small surprise

10,00 €

Die Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte der extra Speisekarte

Die genaue Kennzeichnung der Produkte mit Allergenen entnehmen Sie bitte dem extra Allergen-Ordner!

For the exactly labelling of the products with allergens please refer to the extra menu!