



*Liebe Gäste,
bitte haben Sie Verständnis dafür,
dass es bei der Zubereitung der Speisen
evtl. zu Wartezeiten kommen kann.*

*Alle unsere Speisen sind frisch,
hand & hausgemacht.*

**Wir empfehlen Ihnen unsere Frühjahrsaktion mit
unseren Hand & hausgemachten Spezialitäten
aus unserer frischen Küche**

**Zur Krönung laden wir Sie gerne auf einen
leckeren „Dessertschnaps“ ein!**

Handgemachtes „Cordon Bleu“ vom Schweinelachs in
hauseigenem Paniermehlmantel, saftig gefüllt mit Edamer
Käsescheiben^{1,2} und gekochtem Schinken^{2,6},
Pariser Erbsen und Bratkartoffeln

25,90€

Putenschnitzel mit frischen Champignons in Rahm-Sahne-Sauce
und goldbraunen Kartoffelkroketten oder Bratkartoffeln (+3,50€)

21,90€

Schweinerückenschnitzel vom Strohschwein in Butter
ausgebacken mit Fritten oder Bratkartoffeln (+3,50€)

19,90€

Filetmedaillons in einer grünen Pfeffersauce
mit frischen Champignons, Kartoffelkroketten oder Bratkartoffeln
(+3,50€) und frischem Beilagen-Salat

22,90€

Mutti's Rinderroulade, gefüllt mit Speck, Gurken und Zwiebeln in
einer Rotweinsauce auf Apfelrotkohl und Rosmarin-Kartoffeln

24,90€

Vorspeisen

Herzhafter Suppentopf hausgemacht vom Küchenchef!

Es werden nur saisonale und frische Produkte verwendet. Zu allen Suppen wird ein geritztes Baguette gereicht

Tomatencremesuppe 1,2,12,24,a

6,90€

Original ungarische Kesselgulaschsuppe 1,2,12,24,a

7,90€

Gemischter kleiner Vorspeisensalat

4,90€

Back-Camembert in hausgemachtem Paniermehl-Mantel
mit Preiselbeeren und Toast 1,2,12,24,a

12,90€

Für Vegetarier

Gemüse-Basmatireis-Pfanne pikant oder normal

14,90€

Ofenkartoffel mit Salatbeilage
und hausgemachtem Kräuterquark

10,90€

Meister Lampe´s saisonale Gartenecke

Unsere Salate werden mit saisonalen Produkten hergestellt und verfeinert.

Salatvariation „FRANZ“ Thunfischsalat, garniert mit
aufgefächerten Kartoffelscheiben, Oliven, Ei,
Peperoni, Baguette und Haus-Dressing.

15,90€

Ihr Genussbringer

Saisonale Salatvariationen mit verschiedenen Toppings. Wir reichen Ihnen hierzu ein
knackiges Baguette und unser beliebtes Haus-Dressing.

Großer, frischer gemischter Salat der Saison mit Tomaten,
Gurken, Karotten, Mais und Paprika.

11,90€

Toppings:

Schafskäse

14,90€

Gebratene Geflügelbrust-Streifen

15,90€

Räucherlachs-Streifen

16,90€

All unsere Salate werden mit unserem hauseigenem French Dressing serviert.

Kartoffelliebe

Ofenkartoffel mit Salatbeilage
und hausgemachtem Kräuterquark

10,90€

Ofenkartoffel mit Salatbeilage, hausgemachtem Kräuterquark
und frisch gebratenen Champignons

14,90€

Ofenkartoffel mit Salatbeilage, hausgemachtem Kräuterquark
und Räucherlachs

15,90€

Offenkartoffel mit Salatbeilage, hausgemachtem Kräuterquark
und gebratenen Putenbruststreifen

14,90€

Rustikales Unikat

„Franz“ Krüstchen

Paniertes Schweineschnitzel vom Strohschwein auf Bauernbrot mit
Spiegelei, garniert mit frischem Gartensalat

17,90€

Riesen-Currywurst

mit Fritten und einer hausgemachten pikanten Currysauce

11,90€

Hauptspeisen Deftig & Kräftig

Oma's Sahnegulasch auf in Butter geschwenkten Fusilli

18,90€

Putenbrustgeschnetzeltes mit frischen Champignons auf
Basmatireis

18,90€

Hänchenbrustfilet in pikanter Curry-Sahne-Sauce mit exotischen
Früchten, Butter-Basmatireis

21,90€

Grüße von Poseidon

Wildlachsfilet in einer Krabben-Hummer-Sauce auf Basmatireis
und frischem Beilagen-Salat

22,90€

Auf Anfrage

Gambaspfanne mit gebratenen Champignons und gekochtem
Schinken, verfeinert in einer Rahmsauce aus Gartenkräutern und
mit hausgemachter Kräuterbutter überbacken

26,90€

Kinderteller (bis 12 Jahre)

Kleines Schweinerückenschnitzel mit Fritten

8,90€

Kleines Putenschnitzel mit Fritten

10,90€

Nudeln mit Tomatensauce

7,90€

Fritten mit Mayonnaise und Ketchup

4,90€

Süße Nachspeisen

Kaiserschmarren mit Rosinen

10,50€

Kaiserschmarren ohne Rosinen

9,50 €

Saftiges Schokoküchlein mit schmelzendem Kern

7,90€

Erdbeer-Schokoladen Eis (2 Kugeln)

4,50€

Kindereis auf Anfrage

Informationen zu Allergenen – und Zusatzstoffen finden Sie am Tresen

Wir verwenden in unserer Küche Produkte, die Allergene enthalten können: Gluten, Laktose, Sesam, Erdnüsse, Ei, Senf, Sellerie, Soja, Schalenfrüchte, Krebstiere, Sulfite.

Sollten Sie Allergiker sein oder an Unverträglichkeiten leiden, helfen wir gerne, das Richtige zu finden.

**1 Weizen* 2 Roggen* 3 Gerste* 4 Hafer* 5 Dinkel* 6 Khorasan-Weizen* 7 Krebstiere*
8 Eier* 9 Fische* 10 Erdnüsse* 11 Sojabohnen* 12 Milch* 13 Mandeln* 14 Haselnüsse*
15 Walnüsse* 16 Kaschunüsse* 17 Pecannüsse* 18 Paranüsse* 19 Pistazien*
20 Macadamia, Queenslandnüsse* 21 Sellerie* 22 Senf* 23 Sesamsamen*
24 Schwefeldioxid + Sulphite* 25 Lupinen*
26 Weichtiere* und daraus gewonnene Erzeugnisse**

**a Konservierungsstoffe – b Farbstoffe – d Süßungsmittel – e Phosphat – f geschwefelt –
g chininhaltig – h koffeinhaltig – i Geschmacksverstärker – j geschwärzt – k
gewachst – l genetisch verändert**