

Speisekarte

Süppchen & Kleinigkeiten

Buttermilch Bunnezupp	450ml	8,90€
Kräftige Bohnensuppe mit Speck, Zwiebeln und Buttermilch	200ml	5,90€
<i>very traditional green beansoup in buttermilk with baconbits</i>		
<i>Treidlersüppchen nach Art der alten Rheinschiffer</i>		4,90€
kräftiges Hühnersüppchen mit Einlage		
<i>traditional chickensoup</i>		
<i>Französische Zwiebelsuppe mit Käse-Croutons</i>		5,90€
<i>Feines Schneckensüppchen "provencial"</i>		6,90€
<i>mit Weisswein abgeschmeckt</i>		
<i>Tasty snails soup "provencial"</i>		
<i>Sauerkrauteintopf 'de Franzoos`</i>		11,90€
mit Kartoffelwürfeln, Creme fraîche Häubchen & rheinischen Mettenden		
<i>sauerkraut stew with spread pork sausage & sour cream</i>		
<i>Kleiner Torschenkensalatteller</i>		7,90€
mit gemischten Blattsalaten & Rohkost		
<i>Small Salade mit green slevs and rawvegetables</i>		
<i>Großer Torschenkensalatteller vegan</i>		12,90€
verschiedene Blattsalate & Rohkost und Kräutervinaigrette		
<i>Saladeplate with greensleeves & raw vegetable</i>		
<i>Großer Torschenkensalatteller mit geräuchertem Lachs</i>		15,90€
<i>verschiedene Blattsalate, Rohkost & Kräutervinaigrette</i>		

Flammkuchenspezialitäten

vegetarisch, vegan & herzhaft

<i>Flammkuchen Elsässer Art</i> ^{A,G/5}	9,90€
Creme fraîche, magere Speckwürfel, Zwiebeln	
<i>Tarte flambée with bacon & onions</i>	
<i>Flammkuchen Margarita</i> ^{A,G}	9,90€
Tomatenragout, geriebener Käse, Oregano	
<i>Tarte flambée with tomatoesauce & cheese</i>	

Flammkuchen Pikante ^{A,G/6,9} **12,90€**

Crème fraîche, Schafskäse, milde Peperoni, Paprika,
schwarze Oliven, Zwiebeln

Tarte flambée with feta, sweet peppers, onions & olives

Flammkuchen Champignon ^{A,G/5} **12,90€**

Crème fraîche, westfälischem Landhausschinken,
Champignons, Zwiebeln

Tarte flambée with mushrooms and raw ham

Flammkuchen Lachs ^{A,G/5} **14,90€**

Crème fraîche, Zwiebeln, Räucherlachs, Rucola

Tarte flambée with salmon and arugula

Flammkuchen Torschenke ^{A,G/9} **14,90€**

Crème fraîche, schwarze Oliven (gebacken)

Als Rohkost obenauf: Tomaten, Gurken, Feta, rohe Zwiebeln & Rucola

Tarte flambée with fresh garden salade and feta & onions

Flammkuchen Vegan ^{A,G} **14,90€**

Tomatenragout, mariniertem Gemüse, Rucola

Tarte flambée with tomatoesauce & cheese

Herzhaftes Köstlichkeiten

Himmel & Ääd nach Art des Hauses **14,90€**

Gebratene Flöns-Blutwurst mit Kartoffelpüree

kandierte Apfelscheiben und Schmorzwiebeln mit Salatbouquet

fried black-pudding with mash potatoes & stewed apple/onions

Gebratene Serviettenknödel 'Tant Titti' **14,90€**

vegetarisch ohne Speck (wenn gewünscht)

mit Champignon-Pfifferlingrahmsauce, Salatbouquet und
gehobeltem Parmesankäse

fried dumplings with mushroomcreme, salade & parmesan

Rinderroulade "Uns Jertrud"

nach altem Familienrezept von Gertrud Juch

mit eingelegten Gürkchen, Zwiebeln und Speck gefüllt

dazu reichen wir hausgemachte Spätzle & einen Beilagensalat

beef roulade with bacon&pickeled cucumber, spaetzle & salade **18,90€**

Kalbsleber "Ohme Jupp"**18,90€**

mit karamellisierten Apfelscheiben, geschmorten Zwiebeln,
Kartoffelpüree
und unserem kleinen TORSCHENKEN-Salat
calf liver with prune on mush potatoes & salade

**Weitere Fleischgerichte finden Sie auf
unserer Tageskarte**

We offer more dishes daily. Please ask for our daily menue

Süße Augenblicke

Vanilleeis mit 2 Kugeln & heißen Kirschen
Vanille-icecream with hot cherries

6,90€

Luftige Vanillewaffeln ^{A,C,G}

Waffles

mit Puderzucker

4,90€

mit Puderzucker und Vanille-Eiscreme⁴

5,90€

mit Puderzucker, Vanille-Eiscreme⁴ & heißen Kirschen

6,90€

Sahne zusätzlich

0,50€

Apfel-Zimt Flammkuchen mit Vanilleeiscreme⁴

klein 6,90€

Tarte flambée with apples & vanilleicecream

groß 12,90€

wahlweise mit Calvados nappiert

zzgl. 1,00€

Zonser Kanonenkugel mit Vanilleeiscreme⁴

7,90€

chocolate-shortcrust with roasted nuts and vanillaicecream

Unser Personal ist auf Inhaltstoffe und Allergene geschult.

Bitte wenden Sie sich bei Fragen an uns.

1= mit Konservierungsstoff, 2= mit Geschmacksverstärker, 3= mit Antioxidationsmittel,
4= mit Farbstoff, 5= mit Phosphat, 6= mit Süßungsmittel, 7= koffeinhaltig, 8= chininhaltig,
9=geschwärzt, 10=enthält Phenylalaninquelle

A für glutenhaltiges Getreide

B für Krebstiere- und -erzeugnisse

C für Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse

D für Fisch- und Fischerzeugnisse (außer Fischgelatine)

E für Erdnüsse und -erzeugnisse

F für Soja (-bohnen) und -erzeugnisse

G für Milch und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)

H für Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse

L für Sellerie und -erzeugnisse

M für Senf- und Senferzeugnisse

N für Sesam-Samen und -erzeugnisse
O für Schwefeldioxid und -erzeugnisse
P für Lupinen und daraus hergestellte Produkte
R für Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus hergestellte Erzeugnisse

Unsere Tagesempfehlung

Vorspeisen:

Champignon-Carpaccio mit Ei-Vinaigrette, Parmesan & Rucola 8,90€

Gegrillter Fetakäse mit Baguette 6,90€

*Gegrillte Gambas aus dem Wildfang (3Stl. 16/20 Black Tiger)
mit Salat & Baguette* 12,90€

vegetarisch & vegan

Reiskäseplätzchen mit Räucherlachs und Creme Frâiche 14,90€

Reiskäseplätzchen mit feinem Erbsenragout & Tofusesamwürfel 14,90€

Gegrillter Tofu mit Ofengemüse & Kartoffelspalten 14,90€

Ofenkartoffel mit Tomatenragout & Ofengemüse 10,90€

Ofenkartoffeln mit Kräuterschmand & Salatbouquet 9,90€

Odenkartoffel mit Bauernsalat & Kräuterschmand 12,90€

Ofenkartoffel mit Räucherlachs & Kräuterschmand 13,90€

Fleischgerichte

Kohlroulade mit Rinderhackfüllung & Kartoffelscheiben 15,90€

Putengeschnetzeltes in Pilzrahmsauce auf Reiskäseplätzchen 16,90€

Wildgoulasch "Hubertus Art" mit Spätzle und Rotkohl 18,90€

Saftige Knuspergänsekeule mit Kartoffelklößen, Rotkohl & Bratapfel 21,90€