

Aperitif

Sherry trocken oder medium	5 cl	4,--
Martini bianco oder dry	5 cl	4,--
Campari mit Soda oder Orange	0,2 l	5,50
Prosecco vom Kallfelz Rivaner	0,1 l	4,--
Aperol Spritz	0,2 l	5,--

Weißweine 0,2 L

Weißweinschorle vom Moselriesling tr.	4,00
Riesling Hochgewächs, Kallfelz, trocken Mosel	5,50
Grauer Burgunder trocken, Schneiders, Mosel	5,50
Weißburgunder, trocken, Knoth, Nahe	5,10
Moselriesling halbtrocken Kabinett	5,10

Rotweine 0,2 L

Merlot Il Rosso, Italien	5,10
Dornfelder, halbtrocken	5,20
Französischer Fassrotwein, süffig	3,10
Spanischer Fassrotwein, vollmundig	3,40

Vorspeisen

Knoblauchbrot 6 Scheiben geröstetes Baguette	3,--
Bruschetta 3 geröstete Baguettescheiben mit Romatomen, Zwiebeln und Olivenöl	5,--
Hausgemachte Rindfleischsülze auf Blattsalaten in Vinaigrette mit knusprigen Kartoffelwürfeln und grüner Sauce	6,--
Pikantes Garnelenpfännchen mit Knoblauch und Pfefferoni in Olivenöl sautiert	8,60
Gebratener Ziegenkäse im Speckmantel auf kleinen Salaten mit Balsamico und Nussöl	7,90
Kurz angebratene Rinderfiletscheiben auf buntem Salat mit einer Balsamico-Nussölvinaigrette, dazu Crostinis	12,--
Carpaccio vom Backschinken mit Olivenöl, Balsamicoessig roten Zwiebeln frisch geriebenem Parmesan	7,50

Die Suppen

Klare Rinderkraftbrühe „Royal“ mit Eierstich und kleinen Gemüserauten	4,40
Tomatensüppchen von frisch pürierten Strauchtomaten mit gerösteten Croutons	4,90
Knoblauchsuppe mit Croutons und geriebenem Käse	5,20
Pikante Ofensuppe mit Käse, Sahne, Kalbshack und süß-sauren Gemüsestreifen	4,80

Für die Kleinen bis 10 J.

Gebackenes Kinderschnitzel auf Wiener Art von Schwein oder Pute mit Erbsen-Möhrengemüse und Pommes Frites	7,50
Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Kopfsalat in Rahm und Butterkartoffeln	6,--
Wiener Geflügelkrusteln (Chicken Nuggets) frisch zubereitet dazu Pommes Frites	7,--
Kinder-Bandnudeln mit Tomatensauce oder Butter	5,--

Die Salatvariationen

Baguette und Joghurt-Gurkensauce	2,20
Kleiner Salatteller mit Tomate, Gurke, Kraut- und Möhrensalat, bunte Blattsalate und Vinaigrette	3,--
Mittlerer Salatteller mit Tomate, Gurke, Kraut- und Möhrensalat, bunte Blattsalate und Vinaigrette	4,50
Große Salatplatte mit Tomate, Gurke, Kraut- und Möhrensalat, bunte Blattsalate und Vinaigrette	9,--
Salatvariation mit gebratenem Seewolffilet und gerösteten Knoblauchscheiben, Baguette	11,--
Bunter Hirtensalat mit gebackenem Schafskäse, Oliven, gebratenen Champignons und gerösteten Knoblauchscheiben	7,90
Feinschmeckersalat mit gebackenen Truthahnbruststreifen Baguette und Joghurt-Gurkensauce	10,--
Mediterraner Salatteller mit gebratenem Lachsfilet, Oliven und Garnelen, Baguette und Joghurt-Gurkensauce	12,--

Nudeln und vegetarische Gerichte

Toscananudeln Tagliatelle mit gegrillten Hähnchenbruststreifen, Knoblauch, einem Strauchtomatenragout, Kapern und einem Käserösti	13,--
Lachsnudeln Tagliatelle mit Lachsfilet und Brokkoliröschen in einer Weißwein Sahnesauce	14,20
Petersiliencrepe gefüllt mit Gemüse, Fetakäse und Tomatensugo in Kräuterbutter, dazu Schwenkkartoffeln	14,50
Drei Scheiben vom Serviettenknödel in der Käse-Eihülle gebraten auf frischen Champignons in Rahm, Gemüse und gemischter Salatteller	14,10
Curryplatte von geschmorten Früchten, Pilzen und Gemüsen in Currysauce, dazu ein Kopfsalat in Rahm und körniger Reis	14,20

Aus der Pfanne

Paniertes Schweineschnitzel **Rustica** 17,50
mit frischen Schmorzwiebeln und Champignons,
Gemüse und Röstkartoffeln

Jungschweinschnitzel mit frischen Rahmchampignons 17,90
dazu kleines Gemüse
und Pommes Dauphines

Gebratene **Truthahnbruststreifen** Indische Art 16,80
mit frischen, geschmorten Früchten in leichter Curry-Honigsauce
dazu Rahmsalat und körniger Reis

Zwei Jungschweinlendchen „**Waidmanns Heil**“ 17,80
mit Champignons, Pfifferlingen und Sauce Hollandaise überbacken
dazu Frischgemüse und Pommes Dauphines

Gegrilltes **Pfeffersteak** vom Jungschweinerücken 15,60
in Madagskar-Pfeffersauce, dazu Frischgemüse
und Pommes Frites

Gegrillter **Filetspieß** von Schweine- Rinder- und Putenfilets 18,80
mit Zwiebeln, Paprika und Grillspeck, Frischgemüse,
Kräuterbutter und Curryreis

Medaillons „**Försterliesl**“ von Rinderfilet und Schweinelende 19,70
mit Pfifferlingen und Champignons in Rahm
dazu Frischgemüse und Spätzle

Drei **Pfefferrahmlendchen** vom Jungschweinfilet 17,80
mit rosa Steinpilzchampignons und grünem Pfeffer
dazu Frischgemüse und Spätzle

Rinderfiletspitzen a la Stroganoff 19,90
mit gehackten Gürkchen, Zwiebeln, Champignons und Cognacrahm,
Frischgemüse und körnigen Reis

Kleine Portion für die Pfannengerichte - € 1,50
Beilagenänderung bei Kartoffeln/Röstkartoffeln/Spätzle/
Pommes Dauphines/Reis/Rösti + € 0,50. Beilagensalat € 2,50

**Auf Verlangen bringen wir Ihnen eine Speisekarte
mit den Allergenauszeichnungen**

Unsere Klassiker

Geschmortes Maishähnchen in einer Weißwein-Kräutersahnesauce mit Knoblauch, dazu Salatteller und körniger Reis	16,90
Grotesque's deftige Hausplatte mit gegrillten Filets von Rinderlende, Schweinemedaille und Truthahnbrust dazu Röstkartoffeln, Gemüseallerlei, Kräuterbutter und ein Rührei	18,10
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit frischen Champignons in Weißweinsauce dazu kleines Gemüse und ein Kartoffelrösti	18,90
Zwei Wiener Kalbsschnitzel in brauner Butter gebacken, dazu Preiselbeeren, Gemüseteller und Petersilienkartoffeln	19,60
Gegrilltes Knoblauchsteak (200 Gr.) von der Kalbhälfte mit viel geröstetem Knoblauch, gegrillten Tomaten, Frischgemüse und Rosmarinkartoffeln	19,90

Fische aus Fluss und Meer

Bassinfrische Forelle „Müllerin“ in Mandelbutter gebraten dazu ein Kopfsalat in Rahm und Petersilienkartoffeln	18,60
Bassinfrische Forelle „Blau“ im Gemüsesud gegart dazu zerlassene Butter und Sahnemeerrettich Rahmsalat und Petersilienkartoffeln	18,60
Gebratene Rotbarschfilets auf Strautomatenragout mit gebratenen Knoblauchscheiben in feinem Olivenöl dazu Schmorkartoffeln und Salatteller	18,10
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet in Mandelbutter, dazu ein Kopfsalat in Rahm und Petersilienkartoffeln	18,80
Zwei Lachsfilets gedämpft in Rieslingsauce auf Blattspinat mit Garnelen und rosa Pfeffer dazu körniger Reis	18,50

Die Dessertkarte

Crème Brûlée mit braunem Zucker geflammt und kleiner Obstgarnitur	4,40
Aufgeschlagene Orangensabayonne (ohne Alkohol) mit einem Bällchen Bourbon-Vanilleeis	4,10
Eis und Heiß mit Himbeeren Bourbon-Vanilleeis und Sahne	4,50
Eis und Heiß mit Sauerkirschen Bourbon-Vanilleeis und Sahne	4,50
Eis und Heiß mit Schokoladensauce Bourbon-Vanilleeis und Sahne	4,50
Eispalatschinken Pfannkuchlein gefüllt mit Vanilleeis und warmer Schokoladensauce	5,50
Crêpe Suzette Crepe in warmer Orangensauce dazu Vanilleeis	5,80