

Zuerst unsere kleinen Gäste !

- 1 **Pommes mit Ketchup** 3, 20
- 2 **Tom & Jerry** 5, 80

Zwei Kartoffelpuffer mit Apfelmus

- 3 **Kapitän Blaubär** ^{ACD}..... 5, 80

Fischstäbchen ^L mit knusprigen Pommes,

dazu Ketchup oder Mayo ^{D C}

- 4 **Pokemon** 5, 40

Hausgemachte Spätzle mit Rahmsoße ^{D ACFLMG}

Vorspeisen & Suppen

- 12 Schwäbische **Flädlesuppe** ^{4, ACFLM} 3, 90

- 13 **Tomatensuppe** Provencale ^{4, 11, ACFGLM} 3, 90

- 14 Kräftige **Rinderkraftbrühe** 4, 10

mit Markklößchen ^{4, 11, A, C, F, LM}

- 15 Kräftige **Leberknödelsuppe** ^{4, 11, ACFLM} 4, 20

serviert mit Baguette ^c

- 16 Deftige **Gulaschsuppe** ^{4, ACFLM} 4, 80

Hausgemacht mit frischem Paprika serviert mit Bauernbrot ^c

- 17 Gegrillte **Peperoni** ^{4, G} 6, 90

mit Knoblauch, Hollandaise & ofenfrischem Baguette ^{c 2, A}

- 18 Norwegischer **Räucherlachs** ^{4, D} 8, 80

serviert mit Sahnemeerrettich ^{D G} und Butter ^D, dazu Toast ^{c A}

- 19 **Calamares** mit Aioli und Zitrone ^{ACMR} 7, 80

serviert mit Salatbeilage

Des Deutschen liebstes Kind, das Schnitzel als.....

31 **Rahmschnitzel** ^{11, A C F G L M} 10, 80

Paniertes Schweineschnitzel aus magerem Schweinefleisch,

serviert mit hausgemachten Spätzle ^{AC} und Rahmsoße ^{ACFLM}

32 **Schnitzel Wiener Art** 10,60

Paniertes Schweineschnitzel ^{ACG}, serviert mit Pommes Frites und Zitrone

Zigeunerschnitzel ^{11, A, C, G} 10, 90

Paniertes Schweineschnitzel bedeckt mit pikanter Paprikasoße,

dazu knusprige Pommes Frites

34 **Schnitzel Kurfürst** ^{11, A, C, G} 10, 90

Paniertes Schweineschnitzel mit feiner Pfefferrahmsoße ^{DACFLM}, serviert mit hausgemachten Spätzle

35 **Jägerschnitzel** ^{11, A C F G L M} 11, 40

Paniertes Schnitzel mit kräftiger Soße aus Mischpilzen und Speckwürfeln, verfeinert mit einem Schuss Cognac, dazu Blockhouse Pommes

36 **Appenzeller Käseschnitzel** ^{11, AC FGLM} 12, 80

Paniertes Schnitzel überbacken mit würzigem Appenzellerkäse ^D auf Bratensoßespiegel angerichtet, dazu Pommes Frites

37 **Cordon Bleu** ^{A, C, G} 12,80

Vom Schwein, gefüllt mit Emmentaler Käse ^D und gekochtem Schinken in knuspriger Hülle, serviert mit Pommes Frites

45 **Putengeschnetzeltes Züricher Art** ^{11, A C F G L M}..... 10, 90

Mit frischen Champignons in Rahmsoße ^D, verfeinert mit Weißwein,
dazu knuspriges Rösti

46 **Hähnchenbrustfilet** ^{11, A C F G L M}..... 10, 90

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit feiner Pfefferrahmsoße ^D,
serviert mit hausgemachten Spätzle

47 **Falsches Rumpsteak** ^{11, A C F G L M}..... 11, 80

Vom Schwein auf Bratensoßespiegel mit geschmorten Zwiebeln,
dazu Bratkartoffeln

48 **Schwabenteller** ^{11, A C F G L M}..... 13, 80

Zarte Schweinelendchen mit frischen Champignons in Rahmsoße ^D auf hausgemachten
Spätzle mit Sahnehäubchen ^D

49 **Normandie** ^{11, A C F G L M}..... 13, 80

Zarte Schweinelendchen in feiner Calvados-Rahmsoße ^D, serviert mit knusprigen
Kroketten

50 **Nudelpfanne** 10, 90

Mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und Champignons, verfeinert mit marktfrischen Kräutern

51 **Chicken wings** ^{A G} 8, 90

serviert mit würzigen Kartoffelecken und scharfer Paprikasoße

Deftiges aus der Region

- 61 Gekochte Ochsenbrust** ^{11, A C F G L M} **12, 90**
in herzhafter Meerrettich-Soße
mit Preiselbeeren und Meerrettich, dazu Salzkartoffeln
- 62 Monnemer Worschtsalat** ^{4, 7, G M} **9, 90**
Aus deftiger Schinkenwurst mit Gewürzgurken,
Zwiebeln & Paprika, dazu unsere Blockhouse Pommies.
Auf Wunsch mit Emmentaler Käse ^D,
- 63 Jägerhackbraten** ^{A C F L M} **9, 80**
Hausgemachter Hackbraten mit kräftiger Soße aus
Mischpilzen und Speckwürfeln, dazu hausgemachte Spätzle
- 64 Leberknödel** ^{3, 4, 11. A C F L M} **9, 80**
Zwei Leberknödel, serviert mit kräftiger Zwiebelsoße und Sauerkraut,
dazu Kartoffelpüree
- 65 Pfälzer Winzerteller** ^{4, 7, A C F G L M} **12, 80**
Saumagen , grobe Bratwurst und Leberknödel,
serviert mit Sauerkraut und kräftiger Zwiebelsoße

Salat knackig frisch

71 **Salat Griechischer Art** ^{2, 6, A G M} 8, 60

Gemischter Salat mit Schafskäsewürfeln ^D, Oliven, Peperoni

Tomaten & roten Zwiebeln, serviert mit ofenfrischem Baguette ^c

72 **Salat nach Art des Hauses** ^{4, 7, A G M} 8, 60

Großer gemischter Salat mit Käse ^D, Schinkenstreifen,

Peperoni und hausgemachtem Kräuterdressing, dazu Baguette ^c

73 **Salat a la Chef** ^{A C M} 10, 80

Gemischter Salat mit gebratenen Putenbruststreifen,

Champignons, Tomaten und gekochtem Ei ^H, serviert mit Baguette ^c

74 **Garnelen Salat** ^{A B M} 13, 80

Gebratene Garnelen ^E in Knoblauchöl auf knackigem, gemischten Salat mit hausgemachtem Kräuterdressing, dazu Baguette ^{c A}

75 **Salat Caprese** ^{A B M} 8, 90

Mozzarella ^D und frische Tomaten mit hausgemachtem

Basilikum-Pesto und Balsamico-Dressing, dazu Baguette ^{c A}

Vegetarisch

81 **Käsespätzle** D A C G 8, 80

Hausgemachte Kräuterkäsespätzle D

mit geschmelzten Zwiebeln und Emmentaler Käse D

82 **Gebackener TortenBrie** 2, A C D G M 8, 80

Mit gemischtem Salat und Preiselbeeren, serviert mit Baguette c

83 **Gelbe Tagliatelle** A C G 8, 40

Mit frischen, in Olivenöl geschwenkten Tomatenwürfeln,

gerösteten Sonnenblumenkernen und gehobeltem Parmesan D

84 **Schafskäse D Pfännchen** 2, 6, A G 8, 90

Mit Tomaten, Oliven, Zwiebeln & Knoblauch, dazu Baguette c

Aus Meer & Fluss

91 **Matjes „Gosch“** 4, D G 12, 90

Original Sylter Matjesfilets L, auf leichter Joghurtsahnesoße D,

serviert mit Dampfkartoffeln

92 **Lachsfilet** A, C, D 15, 80

Gebratenes Lachsfilet L auf gelben Tagliatelle c

und gedünstetem Juliennegemüse

93 **Zanderfilet „Müllerin“** D, G 16, 80

Gebratenes Zanderfilet L, serviert mit zerlassener Butter D

und Dampfkartoffeln

Argentinische Rumpsteaks im Kurfürst

101 **Rumpsteak** _G 18,90

Bedeckt mit, in der Pfanne geschwenkten Zwiebeln,
serviert mit Kräuterbutter _D und Bratkartoffeln, dazu Beilagensalat

102 **Rumpsteak Madagaskar** _{ACFGLM} 21,90

Mit Grüner Pfeffersoße und Blockhouse Pommes, dazu Salat

103 **Rumpsteak Kurfürst** _{GM} 22,90

Mit in Butter _D gebratenen Champignons und großer Salatbeilage

104 **Rumpsteak American Style** _C 23,90

Mit Spiegelei _H und knusprigen Bacon Streifen,
serviert mit Potato Wedges, dazu Salat

105 **Grillteller Kurfürst** 18,90

Kleines Rumpsteak, Schweinemedallions und Putensteak serviert mit Kräuterbutter _D und
in der Pfanne geschwenkten Zwiebeln, dazu unsere Blockhouse Pommes

Zusatzstoffe : Getränke / Speisen

- 1 Mit Farbstoff**
- 2 Mit Konservierungsstoff**
- 3 Mit Antioxidationsmittel**
- 4 Mit Geschmacksverstärker**
- 5 Geschwefelt**
- 6 Geschwärzt**
- 7 Mit Phosphat**
- 8 Gewachst**
- 9 Coffeinhaltig**
- 10 Chininhaltig**
- 11 Mit Süßungsmittel**
(Saccharin, Cyclamar, Acesulfam)
- 12 Enthält eine Phenylalaninquelle**
- 13 Taurinhaltig**
- 15 Mit Nitrit Pökelsalz**

Allergen Speisen / Getränke

- A Senf / Senf-Erzeugnisse. U.a. auch Senfsprossen, Senfpulver, Senfkörner B Erdnüsse / Erdnuss-Erzeugnisse. Alle Erdnuss-Sorten**
- C Glutenhaltiges Getreide / Glutenhaltiges-Getreide-Erzeugnisse. Weizen, Hart-Weizen, Roggen, Gerste, Hafer**
- D Milch / Milch-Erzeugnisse inklusive Laktose. Alle Milch-Produkte E Krebs-Tiere / Krebstier-Erzeugnisse. U. a. Krebs, Schrimps, Garnelen, Scampi, Hummer**
- F Schwefeldioxid / Sulfite. E220 - E228. U. a. im Trocken-Obst, Tomaten-Püree, Wein**
- G Lupinen / Lupinen-erzeugnisse. U. a. Lupinen-Mehl, Lupinen-Konzentrat, Lupinen-Protein**
- H Eier / Eier-Erzeugnisse. Alle Eier-Sorten**
- I Soja / Soja-Erzeugnisse. Alle Sorten Soja-Bohnen**
- J Schalenfrüchte (Nüsse) / Schalenfrüchten-Erzeugnisse.**
U. a. Mandeln, Hasel-Nüsse, Walnüsse, Pistazien, Cashew-Kerne.
- K Sesam / Sesam-Erzeugnisse. U. a. Sesam-Öl, Sesam-Mehl, Sesam-Samen L Fisch / Fisch-Erzeugnisse. Alle Fisch-Sorten (u. a. Anchovis, Kaviar) M Weichtiere / Weichtier-Erzeugnisse. U. a. Schnecken, Muscheln, Austern, Tintenfisch, Calamares**
- N Sellerie / Sellerie-Erzeugnisse. Bleich-Sellerie, Knollen-Sellerie, Stauden-Sellerie**