



Gastlichkeit seit 1898

## Speisebuch

### Vorspeisen

<b>Rinderkraftbrühe „Royal“ unser Klassiker</b> <i>mit Gemüsestreifen, Markklößchen und Eierstich</i>	6,40 €
<b>Westfälische Zwiebelsuppe</b> <i>mit Rauchspeckwürfeln, Röstbrot und Käse überbacken</i>	6,50 €
<b>Fruchtige Tomatensuppe</b> <i>mit Sahnetupfer</i>	6,20 €
<b>Garnelen in Bärlauch-Kräuteröl</b> <i>mit Baguette</i>	11,80 €
<b>Warmes geräuchertes Forellenfilet</b> <i>mit Preiselbeer und Meerrettichsahne, Toast und Butter</i>	10,80 €
<b>Karamellisierter Ziegenkäse</b> <i>an Feldsalat mit Preiselbeervinaigrette, gerösteten Nüssen, Orangenfilets und Kräutercroutons</i>	12,80 €
<b>Weinbergsschnecken „Elsässer Art“ ½ Dutzend</b> <i>Mit Knoblauch- Kräuterbutter</i>	7,80 €



## Meer und Landkarte:

<b>„Brauhaus Flammkuchen“</b>	11,90 €
<i>mit Schwarzwälder Schinken, Lauch und Zwiebeln auf knusprigem Malzboden</i>	
<b>„Flammkuchen Bornholm“</b>	11,90 €
<i>mit Lachs und Lauch</i>	
<b>„Vegetarische Flammkuchen“</b>	11,90 €
<i>mit Paprika, Mais und Schafskäse</i>	
<b>Echthäuser Krüstchen</b>	15,80 €
<i>Schweinesteak mit frischen Champignons, Sauce Hollandaise, Spiegelei und krossen Speckstreifen auf Toast</i>	
<b>Rote Linsen „Bolognese“ (vegan)</b>	9,50 €
<i>mit Dinkelspaghetti</i>	
<b>Kalbsleber Berliner Art</b>	24,80 €
<i>mit Schmorzwiebeln, Apfelscheiben, Preiselbeeren, Kartoffelstampf und buntem Salat</i>	
<b>„Wirtshaus Grillade“</b>	26,80 €
<i>Rinder- und Schweinefilet mit frischen Champignons, Sauce Hollandaise, Kräuterbutter, Bratkartoffeln und buntem Salat</i>	
<b>Kartoffelrösti</b>	13,80 €
<i>mit Tomaten-Lauch-Champignonragout und Käse überbacken, dazu ein bunter Salat</i>	
<b>Filetspitzen „Bombay“</b>	19,80 €
<i>mit exotischen Früchten in Curryrahm, Curryreis und buntem Salat</i>	
<b>Westfälischer Sauerbraten</b>	26,50 €
<i>mit Spätzle und Rotkohl</i>	



<b>Schweinefilet „Baden-Baden“</b>	22,80 €
<i>mit Roquefortkäse und Birne gratiniert, Rahmchampignons, Preiselbeeren, Herzoginkartoffeln und Salat</i>	
<b>Zanderfilet „Müllerin Art“</b>	24,90 €
<i>mit Röstpetersilie, Zitronenbutter, Schwenkkartoffeln und Salat</i>	
<b>Hähnchenbrust „Melba“</b>	19,80 €
<i>mit Pfirsichspalten und Curryhollandaise überglänzt. Dazu Curryreis und ein bunter Salat</i>	
<b>Original Wiener Schnitzel</b>	23,80 €
<i>mit Preiselbeeren, Pommes frites und Salat</i>	
<b>Zürcher Geschnetzeltes vom Kalb</b>	24,80 €
<i>mit Champignons und Zwiebeln in Rahm, hausgemachtem Kartoffelrösti und Salat</i>	
<b>„Cordon bleu“ vom Kalbsrücken</b>	24,20 €
<i>mit Schinken-Käsefüllung, Rahmchampignons, Pommes frites und Salat</i>	
<b>Zigeuner- oder Jägerschnitzel</b>	18,40 €
<i>mit Pommes frites und buntem Salat</i>	
<b>Schweinelendchen „Berner Art“</b>	20,80 €
<i>mit Estragonsauce und Käse überbacken, Schweizer Rösti und Salat</i>	
<b>Argentinsches Rumpsteak „Remy Martin“</b>	28,80 €
<i>mit Cognac-Pfeffersauce, großer Ofenkartoffel, Sauerrahm und Salat</i>	
<b>Argentinisches Rinderfilet</b>	33,80 €
<i>mit Gorgonzolasauce, Pommes frites und Salat</i>	



## Süßkram:

<b>Kaiserschmarrn</b>	9,80 €
<i>mit oder ohne Rosinen, Apfel und Pflaumenmus, gerösteten Mandeln, Vanilleeis und Schlagrahm</i>	
<b>Betrunkenes Huhn</b>	7,60 €
<i>Walnusseis mit Eierlikör, Nussauce, Krokant und Sahne</i>	
<b>Vanilleeis „Vienna“</b>	5,90 €
<i>mit steirischem Kernöl und karamellisierten Kürbiskernen</i>	
<b>Kleiner Schokoladenkuchen</b>	7,50 €
<i>mit flüssigem Kern, Vanilleeis und Sahnetupfer</i>	
<b>Pfirsich „Melba“</b>	7,00 €
<i>mit Vanille und Erdbeereis, Pfirsichspalten Himbeersauce und Sahne</i>	
<b>Creme Brûlée</b>	6,50 €
<b>„Rasputin“</b>	4,90 €
<i>Zitronensorbet mit Wodka</i>	
<b>„Eis &amp; heiß“</b>	6,80 €
<i>2 große Kugeln Vanilleeis mit heißen Kirschen oder Schokoladensauce</i>	
<i>Für unsere jungen Gäste oder den kleinen Appetit reichen wir auf Wunsch alle Gerichte auch als kleinere Portion zum reduzierten Preis</i>	
<i>Zusatzstoffe / Allergene entnehmen Sie bitte einer separaten Karte.</i>	
<i>Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung.</i>	