



Gastlichkeit seit 1898

Speisebuch

Vorspeisen

Rinderkraftbrühe „Royal“ unser Klassiker <i>mit Gemüsestreifen, Markklößchen und Eierstich</i>	6,40 €
Westfälische Zwiebelsuppe <i>mit Rauchspeckwürfeln, Röstbrot und Käse überbacken</i>	6,50 €
Fruchtige Tomatensuppe <i>mit Sahnetupfer</i>	6,20 €
Garnelen in Bärlauch-Kräuteröl <i>mit Baguette</i>	11,80 €
Weinbergsschnecken „Elsässer Art“ ½ Dutzend <i>Mit Knoblauch- Kräuterbutter</i>	7,80 €

Kleine Leckereien

„Brauhaus Flammkuchen“ <i>mit Schwarzwälder Schinken, Lauch und Zwiebeln auf knusprigem Malzboden</i>	12,60 €
„Flammkuchen Bornholm“ <i>mit Lachs und Lauch</i>	12,60 €
„Vegetarischer Flammkuchen“ <i>mit Paprika, Mais und Schafskäse</i>	12,60 €
Echthäuser Krüstchen <i>Schweinesteak mit frischen Champignons, Sauce Hollandaise, Spiegelei und krossen Speckstreifen auf Toast</i>	15,80 €
„Franziska“ <i>Tellerrösti mit 2 kleinen Schweinefilets, Pfirsichspalten und Curryhollandaise überglänzt, Preiselbeeren, gerösteten Mandeln und Salatgarnitur</i>	15,90 €
„Post´s Käppe“ <i>Argentinisches Rumpsteak -160gr. mit Schmorzwiebeln und Champignons in Kräuterbutter auf Toast mit Salatgarnitur</i>	19,90 €

Meer und Landkarte:

Rote Linsen „Bolognese“ (vegan) mit Dinkelspaghetti	9,50 €
Kalbsleber Berliner Art mit Röstzwiebeln, Apfelscheiben, Preiselbeeren, Kartoffelstampf und buntem Salat	24,80 €
„Wirtshaus Grillade“ Rinder- und Schweinefilet mit frischen Champignons, Sauce Hollandaise, Kräuterbutter, Bratkartoffeln und buntem Salat	28,80 €
Kartoffelrösti mit Tomaten-Lauch-Champignonragout und Käse überbacken, dazu ein bunter Salat	15,90 €
Filetspitzen „Bombay“ vom Schweine- oder Hähnchenfilet, mit exotischen Früchten in Curryrahm, Curryreis und buntem Salat	20,80 €
„Kaptain´s Dinner“ Streifzug durch die Meere verschiedene Fischfilets, Nordseekrabben und Garnelen, Hummer & Estragonsauce, Bratkartoffeln und Gurkensalat	28,50 €
Spaghetti mit gebratenen Garnelen und Hähnchenbruststreifen, Kirschtomaten, Ruccola und gehobeltem Parmesan in Bärlauchöl, dazu ein Salat	16,80 €
Salatteller „Grande“ dazu unser ofenfrisches Baguette, Butter oder gesalzene Butter wahlweise mit	11,50 €
<ul style="list-style-type: none">• Thunfisch und Zwiebeln• Hähnchenspiess• Gebratenen Champignons• Käse-Schinkenröllchen	<ul style="list-style-type: none">5,00 €5,00 €4,00 €4,00 €
Gutsherrenschnitzel Schweineschnitzel mit Röstzwiebeln, krossen Speckstreifen, Speckbohnen und Bratkartoffeln	19,90 €
Schweinefilet „Tessiner Art“ mit Tomaten, Kochschinken und Käse überbacken, Herzoginkartoffeln und Salat	22,80 €
Zanderfilet kross gebraten mit Parmesankruste, Hummerrahm, Bandnudeln und Salat	24,90 €

Original Wiener Schnitzel	23,80 €
<i>mit Preiselbeeren, Pommes frites und Salat</i>	
Zürcher Geschnitzeltes vom Kalb	25,40 €
<i>mit Champignons und Zwiebeln in Rahm, Kartoffelrösti und Salat</i>	
„Cordon bleu“ vom Kalbsrücken	25,60 €
<i>mit Schinken-Käsefüllung, Rahmchampignons, Pommes frites und Salat</i>	
Zigeuner- oder Jägerschnitzel	19,60 €
<i>mit Pommes frites und buntem Salat</i>	
Schweinelendchen „Berner Art“	22,80 €
<i>mit Estragonsauce und Käse überbacken, Schweizer Rösti und Salat</i>	
„Beef & Lobster“	36,80 €
<i>Rinderfilet 160 gr.& 4 Riesengarnelen ohne Schale vom Grill, Sauce Bearnaise; Butterreis und Salat</i>	

Speisebuch

<u>Steaks:</u>	<u>200gr</u>	<u>300gr</u>
Angus Rumpsteak	32,50 €	38,00 €
Angus Rinderfilet	35,80 €	43,00 €
Schweinerückensteak	19,50 €	23,50 €

Zu jedem Steak wählen Sie bitte eine Beilage, Salat oder Gemüse und eine Sauce:

Beilagen:

Bratkartoffeln

Pommes-frites

Röstis

Herzoginkartoffeln

Rosmarinkartoffeln

Gemüse / Salat

Pfannengemüse

Gebratene Pilze

Speckbohnen

Salatteller

Röstzwiebeln

Soßen und Dips

Pfefferrahmsauce

Hausgemachte Kräuterbutter

Champignons á la Creme

Sauce Bernaise

Süßkram:

Kaiserschmarrn

9,80 €

mit oder ohne Rosinen, Apfel und Pflaumenmus,
gerösteten Mandeln, Vanilleeis und Schlagrahm

Betrunkenes Huhn

7,60 €

Walnusseis mit Eierlikör, Nussauce, Krokant und Sahne

Vanilleeis „Vienna“

5,90 €

mit steirischem Kernöl und karamellisierten Kürbiskernen

Kleiner Schokoladenkuchen

7,50 €

mit flüssigem Kern, Vanilleeis und Sahnetupfer

Creme Brûlée

6,50 €

„Rasputin“

4,90 €

Zitronensorbet mit Wodka

Pallatschinken mit Schokoladeneis

9,50 €

und Toffee-Karamelsauce

„Eis & heiß“

6,80 €

2 große Kugeln Vanilleeis mit heißen Kirschen oder Schokoladensauce

Für unsere jungen Gäste oder den kleinen Appetit reichen wir auf Wunsch alle Gerichte auch als kleinere Portion zum reduzierten Preis

Zusatzstoffe / Allergene entnehmen Sie bitte einer separaten Karte.

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung.