



Herzlich Willkommen

Verbringen Sie unbeschwerte Stunden in unserem Haus und genießen Sie mit Leib und Seele.



Unser Restaurant bleibt an folgenden Tagen geschlossen:

- Freitag, 03.04.2020 bis Freitag 10.04.2020
- Sonntag, den 24.05.2020



Köstlichkeiten vom heißen Stein

1.

Wähle Dein
Fleisch aus



2.

Der heiße Stein kommt
an Deinen Tisch



3.

Jetzt bist Du
der Koch



Guten Appetit!

- ✓ gesund
- ✓ kalorienarm
- ✓ ohne Fett und Öl

Wir servieren den heißen Stein mit Baguette, drei verschiedenen Saucen und einem Salat vom Salatbuffet.

Hähnchenbrustfilet 200 g	13,90 €
Schweinefilet 200 g	14,50 €
Räuberspieß 240 -260 g	17,90 €
Hähnchenbrustfilet, Schweinefilet, Rumpsteak	
Rumpsteak 200 g	17,90 €

Fragen zu allergenen Inhaltsstoffen oder kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen beantworten wir gerne. Änderungswünsche zu unseren Gerichten nehmen wir, sofern umsetzbar, gerne entgegen und berechnen dafür eine Servicepauschale von 2,00 €.

Vorspeisen

karamellierter Ziegenkäse auf Feigensenf mit Rotweinschallotte und Baguette	8,90 €
gebackene Champignons mit Knoblauchsauce und Baguette	7,90 €
im Sesammantel gebratener Fetakäse mit Honig überzogen	7,90 €

Suppen

Hühnersuppe mit Reis, Eierstich, Gemüse, Hühnerfleisch	4,90 €
Rindfleischsuppe mit Markklößen, Blumenkohl, Eierstich, Porree und Rindfleisch	4,90 €
Tomatencremesuppe mit Sahnehaube	5,40 €
Kokosmilchsuppe mit Garnelen	7,50 €

Fragen zu **allergenen Inhaltsstoffen** oder **kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen** beantworten wir gerne. **Änderungswünsche** zu unseren Gerichten nehmen wir, sofern umsetzbar, gerne entgegen und berechnen dafür eine **Servicepauschale von 2,00 €**.

Kleiner Hunger

Schweinefilet im Speckmantel (150g) 14,90 €
an Pfeffersauce, mit Speckböhnchen und einer Beilage

Schweinefilet mit Fetakruste (150g) 15,40 €
Fetakäse mit eingelegten Tomaten, gerösteten Kernen
und frischen Kräutern, dazu servieren wir eine Beilage

Schlemmerteller 13,40 €
gebratene Schweinelachssteaks (150g), mit
Champignons, Spargel, Sauce Hollandaise, und einem
Salat vom Salatbuffet

überbackenes Hähnchenbrustfilet (100g) 14,40 €
auf buntem Gemüse und einem Salat vom Salatbuffet

Unser Beilagen-Angebot finden Sie nach den Fleischgerichten

Unser Restaurant bleibt an folgenden Tagen geschlossen:

- Freitag, 03.04.2020 bis Freitag 10.04.2020
- Sonntag, den 24.05.2020

Fragen zu **allergenen Inhaltsstoffen** oder **kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen** beantworten wir gerne. **Änderungswünsche** zu unseren Gerichten nehmen wir, sofern umsetzbar, gerne entgegen und berechnen dafür eine **Servicepauschale von 2,00 €**.

Fisch

Gebratener Rotbarsch (150g)	17,90 €
auf Pilzgemüse, mit Kräutertomatensauce, dazu eine Beilage und einem Salat vom Salatbuffet	
Gedämpfter Lachs mit Zitronenpesto (150g)	19,50 €
auf gebratenem Gemüse, mit einer Beilage	
Backfisch (150g)	14,50 €
Fisch im Bierteig, mit Knoblauchsauce, dazu eine Beilage und ein Salat vom Salatbuffet	
gebratene Dorade (150g)	18,90 €
auf Kürbisgemüse, mit einer Beilage und einem Salat vom Salatbuffet	

Unser Beilagen-Angebot finden Sie nach den Fleischgerichten

Unser Restaurant bleibt an folgenden Tagen geschlossen:

- Freitag, 03.04.2020 bis Freitag 10.04.2020
- Sonntag, den 24.05.2020

Fragen zu **allergenen Inhaltsstoffen** oder **kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen** beantworten wir gerne. **Änderungswünsche** zu unseren Gerichten nehmen wir, sofern umsetzbar, gerne entgegen und berechnen dafür eine **Servicepauschale von 2,00 €**.

Vegetarisch

knackiger Gemüsespieß mit Quinoabratling	13,50 €
Spieß aus Aubergine, Zucchini, Paprika, Zwiebeln und Cherrytomaten, zwei Dips	
3 panierte Quinoabratlinge mit süß-saurer Sauce	12,50 €
Quinoa mit Paprika, Tomate, Zucchini, Knoblauch auf gebratenen Zwiebeln, mit einer Beilage und einem Salat vom Salatbuffet	
gebratener Fetakäse	13,90 €
auf Rucola, mit Pilzgemüse und einem Salat vom Salatbuffet	
Berner Rösti mit gebratenen Pilzen und Spiegelei	13,30 €
dazu ein Salat vom Salatbuffet	
Gegrillte Aubergine an Amarena-Pfeffersauce	14,40 €
mit Strohkartoffeln und einem Salat vom Salatbuffet	
Kürbis-Kartoffelgulasch	11,90 €
mit hausgebackenem Baguette und einem Salat vom Salatbuffet	
Zucchini in einer Ei-Parmesan-Hülle	14,90 €
in fruchtigem Tomatensugo, mit Lyoner Kartoffeln und einem Salat vom Salatbuffet	
Pilzragout von braunen Champignons und Austernpilzen	16,50 €
mit Schupfnudeln an Kräuterjoghurt, dazu ein Salat vom Salatbuffet	

Fragen zu **allergenen Inhaltsstoffen** oder **kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen** beantworten wir gerne. **Änderungswünsche** zu unseren Gerichten nehmen wir, sofern umsetzbar, gerne entgegen und berechnen dafür eine **Servicepauschale von 2,00 €**.

Fleisch

Filettopf „Märchenwald“	17,90 €
Schweinefiletmedaillons (200g), Bratkartoffeln, Champignons, Erbsen, Spargel, Sauce Hollandaise	
mariniertes Hähnchenbrustfilet (150 g)	18,90 €
(Marinade aus Honig, Sojasauce, Senf, Gewürze) auf Paprikagemüse, mit einer fruchtig-pikanten Tomatensauce, einer Beilage und einem Salat vom Salatbuffet	
Grillpfanne (260g)	23,40 €
Schweinefiletmedaillon, Hähnchenbrustfilet, Rumpsteak, mit Speckböhnchen, einer Beilage und einem Salat vom Salatbuffet	
Rumpsteak (200g)	21,90 €
auf gebratenen Zwiebeln, mit Kräuterbutter, einer Beilage und einem Salat vom Salatbuffet	
mariniertes Rinderhüftsteak (180-200g)	17,90 €
auf Pilzgemüse, mit Bohnen im Speckmantel, Kräuterbutter, einer Beilage und einem Salat vom Salatbuffet	
Märchenwaldburger	14,90 €
Rindfleischburger mit Rucola, Pilzen, Zwiebeln und Bacon, dazu eine Beilage und einem Salat vom Salatbuffet	

Fragen zu **allergenen Inhaltsstoffen** oder **kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen** beantworten wir gerne. **Änderungswünsche** zu unseren Gerichten nehmen wir, sofern umsetzbar, gerne entgegen und berechnen dafür eine **Servicepauschale von 2,00 €**.

Schweineschnitzel (200g)....

... nach Wiener Art	13,40 €
... mit gebratenen Zwiebeln	14,20 €
... mit Champignon-Rahm-Sauce	14,90 €
... mit gebratenen Champignons, Speck und Zwiebeln	14,90 €
... mit Zigeunersauce	14,30 €
... mit 2 Spiegeleiern	14,90 €
... mit Pfeffersauce	14,90 €

Alle Schnitzelgerichte servieren wir
mit einer Beilage und einem Salat vom Salatbuffet

Wählen Sie Ihre Beilage aus

- ✓ buntes gebratenes Gemüse
- ✓ Speckböhnchen
- ✓ karamellisierte Fingermöhren
- ✓ Rosmarinkartoffeln
- ✓ Salzkartoffeln
- ✓ Baguette
- ✓ Herzoginkartoffeln
- ✓ Röstkartoffeln
- ✓ Reis
- ✓ Kroketten
- ✓ Pommes
- ✓ Ofenkartoffel

Unser Restaurant bleibt an folgenden Tagen geschlossen:

- Freitag, 03.04.2020 bis Freitag 10.04.2020
- Sonntag, den 24.05.2020

Fragen zu **allergenen Inhaltsstoffen** oder **kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen** beantworten wir gerne. **Änderungswünsche** zu unseren Gerichten nehmen wir, sofern umsetzbar, gerne entgegen und berechnen dafür eine **Servicepauschale von 2,00 €**.

Für kleine Märchenleser

„Der Goldene Vogel“ 7,50 €

4 Hähnchennuggets, Erbsen und eine Beilage Deiner Wahl

„Der Meisterdieb“ 0,00 €

(für Meisterdiebe bis 4 Jahre)

ein Teller mit Messer und Gabel

und Du stiehlt bei Mama und Papa

„Der starke Hans“ 7,90 €

ein kleines Schweineschnitzel , ein Möhrenpaket und eine Beilage Deiner Wahl

„...vom dicken, fetten Pfannkuchen“ 4,90 €

Wir backen Dir einen leckeren Pfannkuchen und Du

bestimmst ob mit Nutella, Marmelade, Apfelmus oder Zucker

Unser Restaurant bleibt an folgenden Tagen geschlossen:

- Freitag, 03.04.2020 bis Freitag 10.04.2020
- Sonntag, den 24.05.2020

Fragen zu **allergenen Inhaltsstoffen** oder **kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen** beantworten wir gerne. **Änderungswünsche** zu unseren Gerichten nehmen wir, sofern umsetzbar, gerne entgegen und berechnen dafür eine **Servicepauschale von 2,00 €**.

Dessert

Mousse au chocolat auf Waldfruchtmark	3,90 €
Mascarponecreme auf Roter Grütze	3,90 €
Creme caramel	3,90 €
Herrencreme	3,50 €
Panna Cotta mit Fruchthaube	3,90 €
Creme brulé	3,90 €
Vanilleeis mit heißen Kirschen	6,50 €
Vanilleeis mit Eierlikör	6,90 €

Unser Restaurant bleibt an folgenden Tagen geschlossen:

- Freitag, 03.04.2020 bis Freitag 10.04.2020
- Sonntag, den 24.05.2020

Fragen zu **allergenen Inhaltsstoffen** oder **kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen** beantworten wir gerne. **Änderungswünsche** zu unseren Gerichten nehmen wir, sofern umsetzbar, gerne entgegen und berechnen dafür eine **Servicepauschale von 2,00 €**.