






Karte für Gruppen ab 10 Personen



Vorspeisen




	Rheingauer Rieslingcremesuppe mit Schwarzbrotkrustln	7,80
 	Gemischter Beilagensalat	5,50 / 7,50
	Hausgemachter Spundekäs` mit Salzbrezeln	7,80
	Kleine Lauch-Quiche mit Blattsalaten	10,50
	Kleine Quiche Lorraine mit Blattsalaten	10,50

Hauptspeisen

	Halbes Hahnenhofendl vom Grill mit Kartoffel-Gurken-Salat oder Pommes frites	17,50
	Hausgemachte Käsespätzle mit Bergkäse und Röstzwiebeln	18,50
 	Großer Bunter Marktsalat mit Traubenkernöldressing mit gebratenen Hühnerbruststreifen oder  mit lauwarmem Ziegenkäse	18,50
	Hausgem. Hacksteak vom Taunusvieh 250g Kalb / Rind / Schwein Kartoffelstampf / Schmorzwiebeln / Bratensauce	19,50
	Schnitzel vom Taunus-Freiland-Schwein mit Kartoffel-Gurken-Salat oder Pommes frites	19,50
	Zwei Forellenfilets auf der Haut gebraten Petersilienkartoffeln / braune Butter	24,50
	Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffel-Gurken-Salat oder Pommes frites Ketchup / Mayonnaise, hausgem. 1,80 / Preiselbeeren 2,50 / Bratensauce 3,00	24,50

Desserts

	Lauwarmer Apfeltarte mit Vanilleeis	8,50
	Mousse von belgischer Zartbitter-Schokolade mit Schlagsahne, im Glas serviert	8,50

 = vegetarisch
 = vegan