

## Suppen und Salate

---

**Minestrone nach Art des Hauses** <sup>A,C,I</sup> 7,20 €  
Mit kleinen Nudeln, grünen Spargel, weißen Bohnen, Möhren, Porree, Tomate und Baguettescheiben

**Kräftige Ingwer- Karottensuppe** <sup>A,I</sup> 6,90 €  
Mit Kokosmilch verfeinert und gebratenen Champignons, dazu ofenfrisches Baguette

**Salat „Caprese“** <sup>A,G,8,11</sup> 14,50 €  
Scheiben von Tomate und Mozzarella mit frischem Basilikum, Aceto Balsamico und ofenfische Baguettescheiben

**Gartensalate der Saison** <sup>A,J</sup> 15,90 €  
mit fruchtigem Hausdressing, gebratenen Roastbeef Streifen rosa gebraten und ofenfrischem Baguette

## Brotzeit

---

**Brotzeitplatte unserer Hausröcherei** <sup>A,G,J,8,15</sup> 16,90 €  
Kaltgeröcherte Spezialitäten vom hausgebeizten Schweinefilet, Schinken, Knackwurst und Cheddarkäse aus dem Buchenrauch, dazu Treber-Brot, und Butter

**Rustikales kaltes Bratenbrot** <sup>A,C,I,J</sup> 15,90 €  
Scheiben vom Schweinekammbraten auf Treber-Brot garniert mit Senf, Gewürzgurke, Meerrettich, rote Zwiebelringe und Ei, dazu ein kleines Salatbukett

**Unser Klassiker:  
Eisenberger Flammkuchen** <sup>A,G,I,8</sup> 15,50 €  
Belegt mit in Chilisoße marinierten Hähnchenstreifen, Gorgonzola und Kirschtomaten, garniert mit Rucola

## Fisch, Vegetarisch, Vegan

---

**Lachsfilet in Honig-Senf Marinade** <sup>D,G,J,8</sup> 23,50 €  
Mit glacierten Grünen Spargel und Blattspinat, an cremigen Zitronen-Risotto, garniert mit gegrillten Kirschtomaten

**Gefüllte Forelle „Mediterrane Art“** <sup>A,D,G,6,8</sup> 19,90 €  
Forelle gefüllt mit Knoblauchtomaten, Granatapfel und Oliven in Butter gebraten, an Schwenkkartoffeln und Kerbelschaum

**Vegetarischer Halloumi-Grillspieß** <sup>G,I,8</sup> 15,90 €  
Spieß von Halloumi, Zucchini, Kirschtomaten, Paprika und Roten Zwiebeln, an Kräuterschaumsoße und tomatisierten Reis

**Vegane Rote Linsen-Bulgur Bällchen** <sup>A</sup> 15,50 €  
Rote Linsen-Bällchen in gelber Curry-Kokossauce und buntem Gemüse auf hausgemachten veganen Tagliatellen

## Hauptgänge

---

**BBQ-Beef Burger nach Art des Hauses** <sup>A,G,I,8</sup> 18,50 €  
Roastbeef Scheiben mit BBQ-Soße in einem Burgerbrötchen, belegt mit karamellisierten Schalotten, hausgeräucherten Cheddar und Tomaten, dazu gebratene Süßkartoffeln und Kräuter dip

**Gebackenes Schweinerückenschnitzel „Hamburger Art“** <sup>A,C,G,I,8</sup> 17,20 €  
Schweinerückenschnitzel mit gebratenem Spiegelei, auf einer feinen Pilzrahmsoße und Kartoffelkroketten, mit Zitrone garniert

**Filetpfanne „Grünschnabel“** <sup>G,I,8</sup> 19,90 €  
Scheiben vom Schweinefilet mit grünem Gemüse von der Zuckerschote, Brokkoli, Erbse an gebratenen Süßkartoffeln und Rosmarinjus

**Saftig gebratene Hähnchenbrust in kräftiger Paprika-Ajvar-Rahmsauce** <sup>G,8</sup> 18,90 €  
Hähnchenbrust mit einer Paprika-Ajvar-Rahmsoße nappiert, an Kräuterreis und gebratenen Pilz-Zuckerschoten-Gemüse

**Duftender Wiesenheubraten** <sup>A,G,I,J,8</sup> 18,50 €  
Scheiben vom Schweinekammbraten in Wiesenheu gebacken, an Senfsauce, mit fruchtigem Sauerkraut und Kartoffelklößen

**Moritzburger Rindergulasch in Portwein-Schokoladensoße** <sup>A,G,8</sup> 19,90 €  
Saftig geschmortes Rindergulasch mit Portwein, abgeschmeckt mit feiner Zartbitter-Schokolade, an hausgemachtem Apfelrotkraut und Semmelknödel

## Dessert

---

**Eisenberger Kaiserschmarrn frisch gebacken** 9,90 €  
Mit Apfelmus

