

Speisekarte

Süppchen

Rinderbrühe „Blumenmädchen Art“ mit Einlage (A, C, G)	5,10 €
Französische Zwiebelsuppe mit Käse überbacken (A, G)	6,20 €
Tomatensuppe „Toskana“ mit Sahnehäubchen (G)	6,00 €

Vorspeisen und kleine Leckereien

Gebackene Champignons mit Remouladensauce, dazu Röstbrot (A, C, G)	10,80 €
Frittierter Camembert mit Preiselbeeren, dazu Röstbrot, Butter und Blattsalate (A, C, G)	10,80 €
„Thunasalat“ Gemischter grüner Salat mit Tunfisch, Käse ,Paprika ,Mais ,Zwiebeln dazu Röstbrot -Essig – Öl Dressing- (A, G)	11,80 €
„Vierjahreszeitensalat“ Gemischter grüner Salat mit Kräuterbrot und wahlweise Hähnchen- bruststreifen oder gebratene Champignons -Essig – Öl Dressing- (A, G)	12,00 €
„Sauerländer Bauernsalat“ Blattsalate auf Gemüse, Kartoffelscheiben und Zwiebeln, dazu Schweinefilet und Brot -Hausdressing- (O, P)	12,50 €

Für unsere kleinen Gäste

„Mickey Mouse“ Kleines Schnitzel mit Pommes frites und Salat (A, C, L, G, M)	8,00 €
„Donald Duck“ Chicken Nuggets an Rahmsauce mit Erbsen und Kroketten (A, C, G)	8,00 €

Speisekarte

Unsere Empfehlung

1. Krüstchen „Art des Hauses“
dazu Pommes frites und bunter Salat (A,C,G,L,M) 14,00 €
2. „Kutscherteller“
Schweinesteak mit Zwiebeln und Champignons, dazu
Schinkenstreifen, Bratkartoffeln und bunter Salat (O, G, M, L) 15,00 €
3. Filetpfännchen „Haus Wigger“
verschiedene Filets an feinem Gemüse, Sauce Hollandaise
und Reibeküchlein (A, C, G) 21,80 €

Klassiker

4. Hähnchenstreifen in Knusperpanade
dazu Kartoffelspalten, zwei Dips und Salatgarnitur (C, G) 15,80 €
5. „Hähnchen Melba“
Hähnchenbrustfilet mit Pfirsich und Käse gratiniert,
dazu Preiselbeeren und Salatgarnitur (G, M, L) 14,00 €
6. Schnitzel „Allgäuer Art“
mit Champignons, Sauce Hollandaise und Käse überbacken,
dazu Spätzle und Blattsalate (A, C, G) 15,00 €
7. Schnitzel „Pusta Art“
mit Paprika, Gurken und Champignons
dazu Pommes und bunter Salat (A,C,G) 13,50 €
8. „Schnitzel Hawai“
mit Ananas und Käse gratiniert, dazu Röstinchen
und bunter Salat (A,C,G) 13,50 €
9. „Tigges Pfännchen“
Schweinefilet mit frischen Champignons und Röstzwiebeln
an Rahmsauce mit Spätzle und bunter Salat (A,G,M,C) 21,50 €
10. „Schweinemedailles Indisch“
an Curryobstsauce, dazu Kroketten und bunter Salat (A, C, G) 20,80 €

Speisekarte

Rinder-Steaks

- | | | |
|-----|---|---------|
| 11. | Rumpsteak „Mediterran“
mit Tomaten-Paprikabutter, dazu Ofenkartoffel mit Kräuterquark und
Blattsalate in Essig-Öl (G, M, L) | 24,80 € |
| 12. | Rumpsteak „Madagaskar“
mit Pfefferrahmsauce, dazu Bohnen und Röstinchen (C, G, P, O) | 24,80 € |
| 13. | „Herrentoast“
kleines Rumpsteak mit gebratenen Champignons, Röstzwiebeln
und Kräuterbutter, dazu Salatgarnitur und Toast (A, G, L, M) | 18,00 € |

Wild- und Fischgerichte

- | | | |
|-----|--|---------|
| 14. | Lachsfilet an Kräuterrahmsauce, dazu
Reis und frischer Salat (A, C, G, P, D) | 17,50 € |
| 15. | Zanderfilet mit Champignons und Käse
gratiniert, dazu Röstinchen und bunter Salat (D,C,G) | 19,00 € |

Vegetarische Gerichte

- | | | |
|-----|---|---------|
| 16. | Bandnudeln mit frischen Champignons
in Rahm, dazu Blattsalate in Essig-Öl (A, G, C) | 13,50 € |
| 17. | Tellerrösti
mit Gemüse Sauce Hollandaise und Käse gratiniert,
dazu Blattsalate in Essig- Öl (L, G, M) | 12,00 € |

Inklusivpreise

Allergene/Zusatzstoffe A:Gluten, B:Krebstiere, C:Eier von Geflügel, D:Fisch, E:Erdnüsse, F:Sojabohnen, G:Milch von Säugetieren, H:Schalenfrüchte, L:Sellerie, M:Senf, N:Sesamsamen, O:Schwefeloxid und Sulfite, P:Lupinen, R:Weichtiere