

Speisekarte

Süppchen

Rinderbrühe „Blumenmädchen Art“ mit Einlage (A, C, G)	5,70 €
Französische Zwiebelsuppe mit Käse überbacken (A, G)	6,50 €
Tomatensuppe „Toskana“ mit Sahnehäubchen (G, A)	6,20 €

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 €
„Chefsalat“ gemischter grüner Salat mit Champignons, Kochschinken, Zwiebeln, Käse, Tomaten, Gurken, dazu Röstbrot -Sahnedressing- (A, G)	12,00 €
„Vierjahreszeitensalat“ gemischter grüner Salat mit Kräuterbrot und wahlweise Hähnchenbruststreifen oder gebratene Champignons -Essig – Öl Dressing- (A, G)	12,50 €
„Sauerländer Bauernsalat“ Blattsalate auf Gemüse, Kartoffelscheiben und Zwiebeln, dazu Schweinefilet -Essig – Öl Dressing- (O, P)	12,80 €

Für unsere kleinen Gäste

„Mickey Mouse“ Kleines Schnitzel mit Pommes frites und Salat (A, C, L, G, M)	8,20 €
„Donald Duck“ Chicken Nuggets an Rahmsauce mit Erbsen und Kroketten (A, C, G)	8,20 €

Speisekarte

Unsere Empfehlung

1. Krüstchen „Art des Hauses“
dazu Pommes frites und bunter Salat (A,C,G,L,M) 14,50 €
2. „Kutscherteller“
Schweinesteak mit Zwiebeln und Champignons, dazu
Schinkenstreifen, Bratkartoffeln und bunter Salat (O, G, M, L) 15,00 €
3. „Tigges Pfännchen“
Schweinefilet mit frischen Champignons und Röstzwiebeln
an Rahmsauce mit Spätzle und bunter Salat (A, G, M, C) 21,50 €

Klassiker

4. Hähnchenstreifen in Knusperpanade
dazu Kartoffelspalten, zwei Dips und Salatgarnitur (C, G) 15,90 €
5. „Hähnchen Gärtnerin“
Hähnchenbrustfilet mit Broccoli und Sauce Hollandaise gratiniert,
dazu Kroketten und Blattsalat Essig – Öl (C, M, L) 14,50 €
6. Schnitzel „Allgäuer Art“
mit Champignons, Sauce Hollandaise und Käse überbacken,
dazu Spätzle und Blattsalate (A, C, G) 15,50 €
7. Filetpfännchen „Haus Wigger“
verschiedene Filets an feinem Gemüse,
Sauce Hollandaise und Reibeküchlein (A, C, G) 22,80 €
8. Schweinemedallions Madagaskar“
an Pfefferrahmsauce, dazu Röstinchen und Bohnen (A, C, G) 22,00 €

Speisekarte

Rinder-Steaks

9. Rumpsteak „Haushofmeister“
Rumpsteak mit Röstzwiebeln und Kräuterbutter,
dazu Pommes frites und bunter Salat (G, M, L) 26,50 €
10. Rumpsteak „Madagaskar“
mit Pfefferrahmsauce, dazu Bohnen und Röstinchen (C, G, P, O) 26,00 €
11. „Herrentoast“
kleines Rumpsteak mit gebratenen Champignons, Röstzwiebeln
und Kräuterbutter, dazu Salatgarnitur und Toast (A, G, L, M) 20,50 €

Wild- und Fischgerichte

12. Lachsfilet an Kräuterrahmsauce, dazu
Reis und frischer Salat (A, C, G, P, D) 18,50 €
13. Wildgulasch in Pfifferling Sauce,
dazu gefüllte Birne, Rotkohl und Butterspätzle (A, C, G) 20,50 €

Vegetarische Gerichte

14. Bandnudeln mit frischen Champignons
in Rahm, dazu Blattsalate in Essig-Öl (A, G, C) 13,50 €
15. Gemüseteller „Gärtnerin Art“
Buntes Gemüse und gebratene Champignons,
dazu Sauce Hollandaise und Röstinchen (C) 12,50 €
16. Hausgemachtes Linsencurry (Vegan)
mit Reis und Blattsalaten in Essig-Öl (M, H) 13,50 €

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