

Spargelzeit

Salat von frischem Spargel mit gekochtem Hinterschinken	15,20 €
Variation von Blattsalaten und frischem Spargel, Parmaschinken, Parmesan	15,20 €
gebratener Spargel mit Riesengarnelen in Bärlauchvinaigrette	17,10 €
lauwarmer Stangenspargel mit Räucherlachs, pochiertem Ei, Kräuter-Tomatenvinaigrette	17,50 €

Portion frischer Stangenspargel mit Salzkartoffeln, zerlassener Butter und Sauce Hollandaise	16,10 €
mit Tiefseegarnelen in Dillsauce	+ 8,40 €
mit pochiertem Frischsalm in Bärlauchsauce	+ 11,90 €
mit Reibekuchen „nach Art des Chefs“ mit gebeiztem Lachs, Creme Fraiche, Tiefseegarnelen und Cocktailsauce	+ 13,40 €
mit Kochschinken	+ 6,20 €
mit Parmaschinken, Bärlauchpesto	+ 9,40 €
mit Knochenschinken	+ 7,60 €
mit gemischter Schinkenplatte	+ 9,20 €
mit zwei kleinen panierten Schweineschnitzel	+ 8,20 €
mit „Polnische Art“ zerlassener Butter, gehacktem Ei und Butterbröseln	+ 5,20 €
mit „Badische Art“ kleinen Eierkuchen, gekochtem Schinken, Sauce Suprême	+ 7,80 €
mit Wiener Schnitzel	+ 12,90 €

Aperitif



Oscar's „Kesselwasser“ Hausaperitif	0,05 ltr.	4,50 €
Glas Winzersekt	0,1 ltr.	4,50 €
Sandeman Sherry Medium Dry	0,05 ltr	3,80 €
Sandeman Sherry Dry Seco	0,05 ltr.	3,80 €

Vorspeisen

Ziegenkäse gratiniert	8,50 €
mit Honig und Thymian an Blattsalaten in Vinaigrette	
Rindercarpaccio	11,90 €
mit Olivenöl und gehobeltem Parmesan und kleinen Salatbouquette	
Kartoffelrösti	10,90 €
mit Räucherlachs und Sauce Smetana	
St. Jacobsmuscheln	13,90 €
mit Stangenspargel in Orangen-Noilly Pratsauce	

Suppen

Kartoffelcrèmesuppe	4,70 €
mit Gemüsebrunoise und Croûtons	
Rinderkraftbrühe	4,50 €
Zwiebelsuppe	5,40 €
mit Croutons und Käse überbacken	
Spargelcremesuppe	5,60 €
Bärlauchrahmsuppe	6,90 €
mit gegrillter Garnele	

Die kleine Küche und Vegetarisches

Reibekuchen	13,90 €
mit Räucherlachs, Crème fraîche und Tiefseegarnelen mit Cocktailsoße	
Lauwarmer Tafelspitz	8,50 €
mit Vinaigrette und Kartoffel-Feldsalat	
Penne	7,90 €
mit Champignons und Blattspinat in Gorgonzolasauce	
Flammkuchen	9,80 €
mit Rucola, Kirschtomaten und Parmesan	
Flammkuchen „Elsässer Art“	9,80 €



Fisch

Zander		17,90 €
auf der Haut gebraten mit Curry-Ingwerlinsen und Kartoffelpüree	halbe Portion	13,90 €
gegrillter Norwegischer Lachs		16,90 €
auf gebratenen Gemüse mit Kräutersoße und Strohkartoffeln		
gebratener Seeteufel		22,00 €
auf Kartoffel-Spargelgemüse mit Bärlauch, gegrillter Parmaschinken		
Steinbuttfilet		23,90 €
mit Flußkrebsschwänzchen, frischem Spargelgemüse in Bärlauchsoße, Kartoffel-Selleriepüree		

Hauptgerichte

Alt-Wiener Tafelspitz		14,10 €
auf Kartoffel-Möhren-Lauchgemüse, Meerrettichsoße		
Putenbrustmedaillons vom Grill		13,20 €
mit Kräuterbutter an großem Salatteller		
Kalbsleberscheiben		17,00 €
mit gedünsteten Zwiebeln und Äpfeln, Kartoffelpüree, Auswahl von Salaten		
Pfeffersteak vom Roastbeef		23,80 €
gebratenem Gemüse und Ofenkartoffeln mit Sauerrahm		
Schweinelendchen		18,50 €
auf Pilzragout in Bärlauchsauce mit Kartoffelrösti und gefüllte Zucchini		
Oscar's „Wiener Schnitzel“		18,10 €
vom Kalbsrücken mit krossen Bratkartoffeln und Erdäpfel-Gurkensalat		
Rumpsteak 180 g		19,70 €
Rumpsteak 250 g		24,70 €
vom Black-Angus. Zu allen Steaks servieren wir Ihnen Kräuterbutter, Bratkartoffel und gebratenes Gemüse Gerne nehmen wir Ihre Sonderwünsche entgegen.		
Reitertopf		16,50 €
3 verschiedene Steaks mit Pfifferlingen und Champignons, in Sahnsauce, Rotweinbirne, Salatteller, hausgemachte Spätzle		
Zwiebelrostbraten		14,20 €
Hüftsteak mit Röstzwiebeln und Steakhouse-Pommes frites, 180 g		

Desserts

Marillenpalatschinken	7,20 €
Apfelstrudel Ofenwarmer Apfelstrudel, serviert nach Wahl mit warmer Vanillesauce und Sahne oder mit einer großen Kugel Vanilleiscreme und Sahne	5,20 €
Topfen-Obers-Nockerl mit Himbeergrütze	7,90 €
Crème Brûlée	6,80 €



Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt!

Unsere Preise sind Inklusivpreise