



SUPPEN | SOUPS

Tafelspitzconsommé „Royal“ (mit Eierstich) Prime boiled beef soup with egg custard	5,50 €
Karotten-Ingwer-Suppe Carrot-ginger-soup	5,50 €
Tomatencremesuppe mit Basilikum Creamsoup of tomatoes	5,50 €

VORSPEISEN | STARTERS

Carpaccio vom Rhöner Weideochsen mit Rucolapesto, Grana Padano und Baguette Beef carpaccio with rocket pesto and Parmesan cheese	12,50 €
Winterlicher Blattsalat mit Rotwildschinken, Steinpilzen und Granatapfelkernen Salad with boletus, venison ham, pomegranate and baguette	14,50 €

VEGETARISCHE GERICHTE

Veganes Thai Curry mit Basmati Reis und Cashewkernen Thai Curry, vegan, with rice and cashews	12,50 €
Pasta Tricolore mit Kirschtomaten, Zuckerschoten, handgeriebenem Bergkäse und Wintertrüffeln Pasta with cherry tomatoes, snow peas, Italian cheese and truffle	15,50 €



FISCHGERICHTE | FISH DISHES

- Gebratenes Zanderfilet** 23,50 €
mit Chorizo, Pappardelle und Sauce Dijonaise
Roasted pikeperch filet with Chorizo, pappardelle and mustard sauce
- Gebratenes Filet vom Saibling** 23,50 €
mit Grillgemüse, Sauce Nantua und Basmati Reis
Roasted char filet with grilled vegetables and rice

HAUPTGERICHTE | MAIN DISHES

- Original Wagyu Beef Burger vom Grill** 19,50 €
100% reines Rindfleisch mit Kartoffelwedges
und Barbequesaucen
Original Wagyu Beef Burger, grilled with potato wedges
- Kotelett vom Duroc Schwein** 24,50 €
mit Trüffelstampf und gebratenem grünen Spargel
Cutlet of Duroc pig with truffle mash and roasted green asparagus
- Knusprig gebratene Entenbrust** 24,50 €
mit Orangensauce, Preiselbeeren und Pommes Maccaire
Roasted dug breast with orange sauce, cranberries and Pommes maccaire
- Rotwildgoulasch aus heimischem Revier** 21,50 €
mit Serviettenknödeln und Preiselbeeren
Game goulash with dumplings in a napkin and cranberry sauce
- Rumpsteak vom Simmentaler Weiderind à la Esterházy** 25,50 €
mit glaciertem Wurzelgemüse, Trüffelbutter und Drillingen
Rump steak with root vegetables, truffle butter and potatoes



DESSERT

Hausgemachtes Lebkucheneis mit Rotweinpflaumen Home-made gingerbread ice-cream with plums in red wine	7,00 €
Crème brûlée von der Tonkabohne mit einer Kugel Zwetschgeneis Crème brûlée of tonka bean with plum ice-cream	7,00 €
Lauwarmes Schokotörtchen mit flüssigem Kern und einer Kugel Kaffeeis Small hot chocolate cake with coffee ice-cream	7,00 €
Espresso Affogato Espresso mit einer Kugel Vanilleeis Espresso with vanilla ice-cream	4,50 €
Feine Käseauswahl von den Klosterhöfen und der Hungener Käsescheune mit Früchtesenf und Baguette Choice of cheese with fruit confit and baguette	12,50 €

Zudem bieten wir Ihnen unterschiedlichste **hausgemachte Eissorten** an.
Gerne stellen wir Ihnen einen Eisbecher Ihrer Wahl zusammen.
Furthermore, you can choose between a selection of our home-made ice-creams.

**Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit
sowie eine schönen Aufenthalt in unserem Hause.**

Enjoy your meal and have a nice stay in our hotel.

Ihre Familien Grauel & Hilss



SNACKKARTE | SMALL DISHES

Bunte Salatvariation wahlweise mit Hähnchenbruststreifen, geräuchertem Lachs oder Mozzarella Sticks sowie ofenfrischem Baguette Salad in season ...you can choose between chicken breast, smoked salmon or fried cheese sticks, and baguette	13,50 €
Original Elsässer Flammkuchen (oder vegetarisch mit knackigem Marktgemüse) Tarte à l'alsacienne with ham and salad (or vegetarian style)	11,50 €
Clubsandwich mit Pommes frites Toastbrot, reichlich garniert mit gebratener Hähnchenbrust, Tomaten, Gurken, Ei und Speck Clubsandwich with fried potatoes Toast with chicken breast, tomatoes, cucumber, egg and bacon	16,50 €
Knusprig gebratene Kartoffelpuffer mit geräuchertem Wildlachs und Honig-Senf-Sauce Potato pancakes with smoked salmon and honey-moustard-sauce	12,50 €
Vitello tonnato mit Thunfisch-Kapern-Sauce und Baguette Roast veal with tuna-caper-sauce and baguette	13,50 €