



Hausgemachte Suppen

Rinderkraftbrühe

mit Markklößchen und Eierstich

3,50 €

Kürbis - Apfelsüppchen

mit Sahnehaube und Kernöl

4,50 €

Variationen aus der Salatküche

Gemischter Salatteller

3,20 €

Bunter Wintersalat

mit Tomaten, Paprika, Zwiebelringen

Radieschen, Granatapfel und gebratenen Champignons

wählen Sie dazu:

mit Kartoffelspalten und Quarkdip 7,20 €

mit Hähnchenbrustfilet 8,20 €

mit luftgetrocknetem Wildschinken 9,20 €

mit 200g Rumpsteak 14,20 €



Kleine Zwischenmahlzeiten

Schnitzel Hawaii

Kleines Schweineschnitzel mit Kochschinken, Ananas
und Gouda gratiniert, Salatbeilage

8,20 €

Lendchentoast

Zwei kleine Schweinemedallions mit Pfifferlingen
und Sauce Hollandaise, Salatbeilage

9,20 €

Vegetarisch

Toast „Frankonia“

Tomaten, Pfifferlinge und Rührei gratiniert
Salatbeilage

7,80 €

Mediterranes Gemüse mit Feta

an Bandnudeln

7,80 €



Variationen vom Schweineschnitzel

Wiener Schnitzel

mit zwei Spiegeleiern und Bratkartoffeln

8,50 €

Champignon-Rahm-Schnitzel

Pommes frites

8,20 €

Zwiebelschnitzel

Pommes frites

8,20 €

Schnitzel „Toscana“

mit Tomaten, Champignons und Mozzarella gratiniert

Kroketten

9,20 €

Ratsherrenschnitzel

natur gebraten, mit Zwiebeln, Speck und Champignons

Bratkartoffeln

9,60 €



Vom Grill und aus der Pfanne

Medaillons vom Schwein

mit gebratenem Bauchspeck, Spiegelei
grüne Bohnen und Bratkartoffeln

14,80 €

Hähnchenbrustfilet

mit Sahnechampignons
Kroketten und Salatteller

11,80 €

Zanderfilet

mit Tomaten – Pfifferling –
Gemüse, Bratkartoffeln

17,20 €

Henses Haustopf

Je ein Steak vom Rind, Schwein und Geflügel
Gemüseauswahl, Sauce Hollandaise, Bratkartoffeln und Champignons

15,80 €

Burger „Hausgemacht“

Chef: Rinderhacksteak, Laugenbrötchen, Tomaten, Gurken,
Zwiebeln, gebratene Champignons 9,40 €

Chefin: Rinderhacksteak, Laugenbrötchen, Birne und Camembert
kross gebratener Bacon, Preiselbeeren 9,40 €

BBQ: Rinderhacksteak, Weizenbrötchen, Tomaten, Weißkohlsalat
Nacho-Chips, BBQ-Sauce 9,40 €

Wild: Wildhacksteak, Weizenbrötchen, Feldsalat, Tomate,
Parmaschinken, Bergkäse, Pfifferlinge und Avocadomayonnaise

11,80 €

Zu allen Burgern servieren wir luftige Kartoffelstäbe



Rind von deutschen Wiesen

250g Rumpsteak

Der Steakklassiker wird aus dem hinteren Rücken geschnitten und bietet mit seinem Fettrand ein saftiges und gleichzeitig bissfestes Fleisch.

20,30 €

320g Rib-Eye Steak

Das „Steak der Kenner“ kommt aus dem vorderen Rücken und ist fettdurchwachsener als das Rumpsteak und daher besonders saftig und geschmacksvoll.

23,30 €

Beides servieren wir Ihnen mit:

Champignons und Zwiebeln, Bratkartoffeln und Salatauswahl

wählen Sie dazu:

Hausgemachte Kräuterbutter	0,50 €
Cognac – Pfeffersauce	2,00 €
Mit Gorgonzola gratiniert	2,50 €

Der Garpunkt unserer Steaks ist medium (rosa).

Nach Wunsch auch blutig (rare) oder durch (well done).

Wild auf Wild

Wildschweinkeule an Backobst
Apfelweinsauce, Krokette, Salatteller

17,40 €

Wildragout mit Champignons
Spätzle und Apfelrotkohl

15,80 €



Für unsere kleinen Gäste

Knusprige Hähnchencrossies	4,50 €
mit Pom Fritz rot/weiß	
Kleines Schweineschnitzel	4,80 €
mit Kroketten	
Bandnudeln	4,00 €
mit Tomatensoße	

Dessertkarte

Vanilleeis mit heißen Sauerkirschen	5,60 €
Punschpflaumen mit Grießklößchen	5,80 €
und Joghurt – Honig - Eis	
Birne Helene	4,80 €
mit Vanilleis und Schokoladensoße	
Mokkacreme	3,20 €
nach traditionellem Hausrezept	



Die Seele des guten Kaffees in einem Likör.

Bio Kaffee Arabica Likör (30%)	2,30 €
mit einer Kugel Vanilleis	3,40 €