



Goldener Falke

Hausgemachte Suppenklassiker

Herzhafte Kartoffel-Lauch-Creme-Suppe mit Speck und Croutons <i>Potato cream soup with bacon and croutons</i>	4,50 €
Gulaschsuppe wie zu Omas Zeiten mit Rindfleisch, Paprikastreifen, Karotten und Kartoffeln <i>homemade goulash-soup with bell pepper, carrots and potatoes</i>	5.50 €
Hausgemachte Zwiebelsuppe „Pariser Art“ mit Weißwein und Käsecroutons <i>Homemade onion soup with white wine and cheese croutons</i>	4,80€

Knackig frische Salatvariationen

Verschiedene Salate der Saison, angemacht mit unserem Hausdressing
Various seasonal salads with our delicious home-made dressing

Beilagensalat klein/groß <i>Side salad/ Large mixed salad</i>	3,90 €/7,90 €
Hirtensalat mit Fetakäse, Tomaten, Peperoni, Oliven und Zwiebeln <i>Farmer salad with Feta-cheese, peppers, olives and onions</i>	9,20 €
Tomaten-Mozzarella-Salat „Caprese“ angemacht mit weißem Balsamicoessig, Olivenöl und Basilikum-Pesto <i>Tomato-Mozzarella-Salad, spiced with white balsamico-vinegar, olive oil and basil-pesto</i>	9,80 €
Chefsalat mit Käse-Schinkenstreifen und Ei <i>Chief-salad with cheese & ham-strips and egg</i>	9,20 €
Thunfischsalat mit Thunfisch, Zwiebeln und Ei <i>Tuna-salad with tuna, onions and egg</i>	9,20 €
„Sommer, Sonne, Strand und Meer“ - mit in Knoblauch geschwenkten Garnelen und Ananas <i>Summer-salad with in garlic fried shrimps and fresh pineapple</i>	11,80 €
Salat „Hawaii“ bunter Salat mit warmen Geflügelstreifen und Ananas <i>Hawaii-salad with turkey breast stripes and pineapple</i>	11,80 €



Goldener Falke

Vorspeisen

Überbackener Fetakäse mit frischen Tomaten, Oliven, Peperoni und einem Hauch Knoblauch <i>Baked Feta-cheese with fresh tomatoes, olives, peppers and garlic</i>	7.80€
Gebackener Ziegenkäse in der Mandelhülle auf Rotem Bete-Carpaccio angemacht an Honig Balsamico-Essig <i>Baked goat-cheese in a coat of almonds with beetroot carpaccio and honey-balsamico vinegar</i>	9,20€
Hausgemachte Lauchtorte mit Salatgarnitur <i>Homade leek quiche with side salad</i>	7.80 €
Ofenkartoffel mit Kräuterquark und Salatbeilage <i>baked potato with soft cream with herbs and side salad</i>	6,80 €
gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Salat <i>Backed Camembert with cranberries and salad</i>	7.20 €
Wurstsalat mit Pommes Frites oder mit Bauernbrot <i>Sausage salad with French Fries or bread</i>	8.80 €
Trilogie vom Handkäse mit Musik Butter und Bauernbrot <i>Trilogy from hand-moulded cheese with butter, onions and bread</i>	7.80 €
Vesperteller –kalt angerichtet- aufgeschnittene gemischte Wurst und Käsespezialitäten <i>mixed sausage and cheese plate – cold</i>	9,20 €

Pastagerichte

hausgemachte Käsespätzle mit gedünsteten Zwiebeln und Salatbeilage <i>Homemade German cheese-noodles with stewed onions and a side salad</i>	9,20 €
„Schwabenleckerle“ Maultaschen auf Blattspinat mit Kochschinken und Käse überbacken <i>pasta filled with meat on spinach with ham and cheese gratinated</i>	8.50 €
Spinatklößchen mit Parmesansoße und einen Beilagensalat <i>Spinach dumplings with parmesan sauce</i>	8.20 €
Gebratene Maultaschen in der Eihülle und Salatgarnitur <i>Pasta squares filled with meat and spinach, with stewed onions and a side salad</i>	8,20 €
Tagliatelle mit Steinpilzen in Sahnesoße und Salatbeilage <i>Noodles with boletus mushrooms, cream-sauce and a side salad</i>	10,80 €
Spaghetti mit Olivenöl-Basilikum-Pesto und gebratenen Garnelen <i>Spaghetti with olive-basil-pesto and fried shrimps</i>	11,80 €



Goldener Falke

Spezialitäten

Heidelberger Bratwurst² mit Weinsauerkraut und Bauernbrot 10,80 €
Fried Heidelberg sausage with „sauerkraut“ and fresh bread

„Alt Heidelberger Platte“ mit Bratwurst, Saumagen, Schäufele * – „von allem ebbes“ – auf Sauerkraut und Kartoffelsalat 13,80 €
Old-Heidelberg-plate – with a sausage, a fried slice of „stuffed pig’s stomach“, smoked pork, sauerkraut and potato salad

geschmorte Schweinebäckchen in Malzbiersoße mit Spätzle und Beilagensalat 12,80 €
braised pig’s cheek with homemade Spätzle and salad

gegrillte Spanferkelhaxe mit hausgemachten Kartoffel-Gurkensalat 11,80 €
grilled suckling pig with potato and cucumber salad

*=nitritartig, 2= posphathaltig

aus dem Meer

pochiertes Lachsfilet auf Blattspinat mit Tagliatelle und Hummersoße 16,80 €
poached salmon filet on spinach with lobster sauce and Tagliatelle

vom Grill

Rumpsteak mit
Rumpsteak with
- hausgemachter Kräuterbutter, Ofenkartoffel und Salatbeilage 18,80 €
- with homemade herb-butter, baked potato and salad aside

- gedünsteten Zwiebeln, Pommes Frites und einem Beilagensalat 19,80 €
- with stewed onions, French Fries and side salad

Putensteak mit hausgemachter Kräuterbutter, Ofenkartoffel und Salatbeilage 12,80 €
Turkey-steak with homemade herb-butter, baked potato and salad aside

„Schwäbischer Filettopf“ – Schweinelendchen mit Rahmchampignon-Soße, Butterspätzle und einem Beilagensalat 16,80 €
Tenderloin Filet with cream-mushroom-sauce, homemade German noodles and a side salad

Schweinelendchen „Madagaskar“ mit Pfefferrahmsoße, Kartoffelkroketten und Beilagensalat 16,80 €
Tenderloin filet „Madagascar“ with pepper-cream-sauce, croquettes and a side salad

„Badenser“ Schweinelendchen mit Rahmsoße, Butterspätzle und einem Beilagensalat 16,80 €
Tenderloin Filet with cream sauce, homemade German noodles and a side salad



Goldener Falke

Flammkuchen

„klassisch“ mit Speck und Zwiebeln

With onions and bacon

8.50 €

„Griechisch“ mit Fetakäse, Peperoni und Oliven

With feta cheese, olives and peppers

8.90 €

„Chèvres“ mit Ziegenkäse, Spinat und Champignons

With goat-cheese, spinach and mushrooms

9.20 €

Schnitzel

Beliebter Klassiker - Schnitzel Wiener Art vom Schwein mit Pommes Frites und einem Beilagensalat

Breaded pork-steak with French Fries and a side salad

11.80 €

Jägerschnitzel -paniertes Schweineschnitzel mit Rahmchampignons-Soße, Pommes Frites und Beilagensalat

Breaded pork-steak with cream-mushroom-sauce with French Fries and a side salad

12.80€

**Schweizer Schnitzel – Schweineschnitzel mit frischen Champignons, Sauce Hollandaise und Käse überbacken
Pommes Frites und einem Beilagensalat.**

Breaded pork-steak, baked with mushrooms, Sauce Hollandaise and cheese with French Fries and a side salad

14.80 €

**Rahmschnitzel – Schweineschnitzel mit Rahmsoße und hausgemachten Spätzle
und einem Beilagensalat**

Breaded pork steak with cream sauce, homemade Spätzle and a side salad

12.80 €

*Für Beilagenänderungen erlauben wir uns 1,- € bzw. für Bratkartoffeln 2,50 € zu berechnen
1,-€ extra for change of side dish; 2,50 € extra for fried potatoes*

Dessert

gefüllter Windbeutel mit Vanillequark und heißen Sauerkirschen

cream puff filled with vanilla curd cream and hot sour cherries

5,20 €

Alle Preise beinhalten 19% MWST und Bedienung