

Suppen

Hausgemachte Maronensuppe mit Sahnehaube und Honig 6,50
Chestnuts soup with cream and honey

Kurpfälzer Kartoffelsuppe mit Speckwürfeln und Weizencrouton 5,90
Potato soup with cubes of bacon and croutons

Salate

Kleiner gemischter Salat 4,80
Side salad

...“Chefsalat“ mit Käse, Hinterkochschinkenstreifen und Ei 10,80
...with stripes of cheese & ham and egg

...“Hirtensalat“ mit Schafskäse, Zwiebeln, Peperoni und Oliven 10,80
...with feta-cheese, tomatoes, peppers, olives and onions

...“Badischer Salat“ mit gebratenen Maultaschen und Speckwürfeln 11,80
...with stripes of Maultasche and Bacon

**...“Handschuhsheimer Salat“ Feldsalat an Preiselbeer-balsamico-dressing,
Serranoschinken, Kirschtomaten und Weizencroutons** 12,80
...with corn salad with cranberry-dressing, serrano ham, cherrytomatoes and croutons

**...“Salatteller Goldener Falke“ mit Kirschtomaten, Serranoschinken,
Walnüssen, Parmesan und Rucola** 14,80
...with seasonal leaf with rocket, serrano ham, cherrytomatoes, parmesan and walnuts

...“Tuna“ mit Thunfisch, Garnelen und Ei 14,80
...with tuna, Prawns and egg

Vegetarisch

**Überbackener Fetakäse mit Tomaten, Oliven, Peperoni, Zwiebeln
und Knoblauch** 8,80
baked Feta-cheese with fresh tomatoes, olives, peppers, onions and garlic

**Gratinierter Ziegenkäse auf Zucchini-Rote-Beete Carpaccio
an Honig –Balsamico-Dressing** 9,40
Gratinated goat-cheese on a beetroot and zucchini carpaccio and honey-balsamico vinegar

Hausgemachter Gemüsestrudel auf Käsesauce und Salatbouquet 9,20
Homemade vegetable strudel on cheese sauce and salad

Maultaschen nach Art des Hauses auf pikantem Marktgemüse und Käsesauce 9,80
Stuffed noodles with vegetables and cheese sauce

Große Ovale Flammkuchen

Flammkuchen mit Crème fraîche....

...“klassisch“ Speck und Zwiebeln ...with onions and bacon	9,80
...“Griechisch“ Fetakäse, Oliven, Peperoni, Zwiebeln ...with feta-cheese, olives, onions and peppers	10,80
...“Chèvres“ Ziegenkäse, Spinat, Zwiebeln und Champignons ...with goat-cheese, spinach, onions and mushrooms	10,80
...“Blöde Ziege“ Ziegenkäse, Tomaten, Kürbisgemüse und schwarzem Sesam with goat-cheese, tomatoes, pumpkin and black sesame	11,50
...“Tuna“ mit Thunfisch, Garnelen, Zwiebeln, Ei und Tomaten ...with tuna, prawns, onions, egg and tomatoes	12,80

Hauptgänge

Große Fleischmaultasche mit Zwiebelspecksoße und Salatbeilage Stuffed noodle with onion-bacon sauce and a side salad	10,80
2 Altstädter Bratwürste mit Sauerkraut und Kartoffelpüree Fried Heidelberg sausage with sauerkraut and mashed potatoes	12,80
Würzige Grillrippe auf Sauerkraut mit Rosmarinkartoffeln und Meerrettich-Kräuterdip spicy grilled rib with sauerkraut, rosemary potatoes and horseradish-Dip	14,80
Zarter Rinderschmorbraten an Rotweinsoße, Blaukraut und Butterspätzle Braised beef in red wine sauce, red cabbage and spaetzle	16,80
Geschmorte Schweinebäckchen mit Sauerkraut und Serviettenknödel Braised beef cheeks with sauce, sauerkraut and napkin-dumplings	15,80
Geschmorte Lammhaxe an Thymianjus, Marktgemüse und Rosmarinkartoffeln Roast lamb on thyme sauce with vegetables and rosemary potatoes	18,60

Hauptgänge

„Schwäbischer Filettopf“ Schweinelendchen in Champignonrahm-Sauce mit Butterspätzle und einem Beilagensalat Tenderloin of pork with cream-mushroom-sauce, spaetzle and a side salad	17,80
Hirschgulasch mit Apfelrotkraut, Spätzle, und einer Williams-Christ Birne mit Preiselbeeren Venison ragout with red cabbage, spaetzle and a pear with cranberries	17,80
Gänsekeule frisch aus dem Ofen mit winterlichem Rotkraut, glasierten Maronen und Kartoffelknödeln Leg of goose with red cabbage, dumplings and chestnuts	18,80
Schweineschnitzel „Wiener Art“ frisch vom Schweinerücken geschnitten mit Preiselbeeren, Pommes-frites und einem Beilagensalat Breaded pork steak with cranberries, french-fries and a side salad	13,80
„Jägerschnitzel“ paniertes Schweineschnitzel mit Champignonrahm-sauce, Pommes-frites und einem Beilagensalat Breaded pork steak with cream-mushroom-sauce, french fries and a side salad	14,80
Grillteller Goldener Falke mit einem Rumpsteak, Schweinefilet und Putensteak vom Grill mit Rosmarinkartoffeln und Specksoße und einem Beilagensalat Grilled beef, pork and turkey with rosemary potatoes and baconsauce and a side salad	18,80
Südamerikanisches Rumpsteak mind. 250g mit hausgemachter Kräuterbutter dazu Pommes-Frites und ein Beilagensalat Rumpsteak with homemade herb-butter, french fries and a side salad	21,80

Für Speiseänderungen erlauben wir uns 1,- zu berechnen



Dessert

Lauwarmer Apfelstrudel mit einer Kugel Eis und Sahne

Warm apple strudel with ice and cream

5,80

Ofenschlupfer mit Vanillesauce

„Ofenschlupfer“ with vanillasauce

5,40

Gebackene Zwetschgen mit einer Kugel Eis und Sahne

Baked plums with ice and cream

6,20

Heiße Getränke

Kaffeespezialitäten

Tasse Kaffee	2,30
Tasse Kaffee Hag entkoffeiniert	2,30
Cappuccino	2,80
Milchkaffee	3,20
Espresso	2,10
Doppelter Espresso	3,90
Espresso Coretto – mit Amaretto oder Grappa	3,80
Latte Macciato	3,40
Latte Macciato mit Geschmack –	
Wahlweise mit Vanille, Cocos, Nuss, Amaretto, Zimt	3,90
Kaffee Latte	3,80
Irish Coffee	6,80
Heiße Schokolade	3,20
Heiße Schokolade mit Sahne	3,50
Heiße Zitrone	2,90
Grog	4,80
Glühwein	3,40

Teespezialitäten

Glas Tee	3,10
----------	------

Wahlweise mit Apfeltee - Assam Special Broken - Darjeeling Royal - Earl Grey -
Grüntee Asia Kräutergarten – Kamillentee – Pfefferminztee - Rooibos Vanilla -
Sommerbeeren