

## Vorspeisen

<b>Maronencrèmesuppe</b>	5,80
Kleiner Salat <b>Lothringer Art</b> mit Croûtons, ausgelassenem Speck und Ei	7,50
Kleiner Salat mit <b>Ziegenkäsestrudel</b> , gefüllt mit Birne, Croûton, Ziegenkäse und Walnüssen (vegetarisch)	8,80
<b>Gebratener Garnelenspieß</b> , in Knoblauch-Zwiebelbutter geschwenkt, auf kleinem Blattsalat mit einer feinen Himbeer-Vinaigrette	8,50

## Hauptgerichte

<b>Schnitzel in cremiger Pilz-Rahm-Soße</b> , dazu Pommes frites	14,80
Paniertes <b>Schweineschnitzel Wiener Art</b> mit Pommes frites	13,80
<b>Schnitzel Camembert</b> in Rieslingsoße mit Speck und Zwiebeln, überbacken mit Camembert, dazu Pommes frites	15,50
Argentinisches <b>Hüftsteak mit hausgemachter Kräuterbutter</b> , dazu Pommes frites	
200g	19,80
300g	23,80
<b>Hüftsteak mit aromatischer Senfkruste</b> , dazu Pommes frites	23,00
<b>Cordon bleu vom Schwein elsässische Art</b> gefüllt mit Räucherschinken und Münster, dazu Bratkartoffeln	17,80
<b>Penne vegetarisch</b> , mit Butternutkürbis, Maronen, Kirschtomaten und Kernen	15,50
<b>Schweinefiletmedaillons mit Pfefferrahmsoße</b> und Kroketten	17,50
<b>Hoorische</b> in Rieslingsoße mit Räucherlachs, dazu ein kleiner Blattsalat	14,50
<b>Schnitzel Diabolo</b> Schweineschnitzel natur auf scharfer Tomaten-Gemüsesoße und mit einer Tomaten-Bacon-Kruste überbacken, dazu Pommes frites	15,50
<b>Cordon bleu vom Hähnchen</b> gefüllt mit Champignon Duxelles, dazu Pommes frites	17,50
<b>Original Morschs Currywurst</b> im Glas mit Pommes frites	8,50
<b>Spaghetti mit hausgemachter Bolognese</b> und Käse	12,80

**Geschmorte Schweinebäckchen** in Rotweinsauce mit Tagliatelle und grünem Salat 19,50

**Tafelspitz** mit Bratkartoffeln und Meerrettichsoße 18,50

**Kalbsnierchen** im Madeirasauce mit Tagliatelle 18,80

**Lammhüfte** in Rotwein-Kräuterjus auf Ratatouille mit Grenaillekartoffeln 24,50

## Salate

Großer Salat mit **Ziegenkäsestrudel**, gefüllt mit Birne, Croûton, Ziegenkäse und Walnüssen (vegetarisch) 15,50

**Zwei gebratene Garnelenspieße**, in Knoblauch-Zwiebelbutter geschwenkt, auf knackigen Blattsalaten mit einer feinen Himbeer-Vinaigrette 16,80

Salat **Lothringer Art** mit Croûtons, ausgelassenem Speck und Ei 12,80

**Salatteller mit Steakstreifen**, gebratenen Champignons und Zwiebeln 17,80

**Beilagensalat** mit Gemüserohkost, Blattsalaten und Kräutervinaigrette oder Sahnedressing (vegetarisch) 4,20

**Eier-Schnittlauch-Salat** mit Bratkartoffeln und Salatbouquet (nicht vegetarisch, Bratkartoffeln mit Speck) 12,50

## Desserts

**Schokoküchlein mit flüssigem Kern**, serviert mit Waldbeerkompott, Vanilleeis und Sahne 8,00

**Nougat glacé** mit karamellisierten Mandelsplittern, serviert mit Erdbeercoulis 7,50

**Crème brûlée** 6,80

**Trou Normand** – eine Kugel Zitronensorbet mit Calvados 5,20

**Schwänchen** – eine Kugel Vanilleeis mit Espressolikör und einem Sahnehäubchen 5,50

**Dame blanche** – Vanilleeis mit hausgemachter Schokosauce und Sahne 7,50

**Zwetschgen crumble** mit Vanilleeis 7,50

Zwei Kugeln Eis 4,80  
Mit Sahne 5,30  
(Vanille, Schokolade, Erdbeer, Zitrone oder Straciatella)