

SALATE / SALADS

Salat Aviator bunte Blattsalate mit Putenbruststreifen, glasierten Zwiebeln und Balsamicodressing <i>Aviator salad</i> <i>Spring leaf salad with turkey breast stripes, onions and balsamico dressing</i>	9,70 €
Bunter Spargelsalat mit geräuchertem Lachs^d und Balsamico verfeinert <i>Colourful asparagus salad</i> <i>with smoked salmon^d and balsamic vinegar</i>	11,50 €
Caesar Salat Romanasalat, Parmesanspäne^{g,j,d,h}, Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Hähnchenbruststreifen, Caesardressing^{c,d,j,g} und Croutons^a <i>Caesar salad</i> <i>Romaine lettuce, parmesan^{g,j,d,h}, cucumber, tomatoes, onions, stripes of chicken breast, caesar dressing^{c,d,j,g} and croutons^a</i>	12,70 €

SUPPEN / SOUPS

Tagessuppe bitte fragen Sie unser Servicepersonal <i>Soup of the day</i> <i>kindly ask our staff</i>	4,30 €
Bärlauchcremesuppe mit Spargel^{a,g,i} <i>Wild garlic cream soup with asparagus^{a,g,i}</i>	4,50 €
“Hot Bloody Mary” Suppe mit Staudensellerie^{i,g} und Wodka <i>“Hot Bloody Mary” soup with celery^{i,g} and vodka</i>	4,70 €
Spargelcremesuppe^{a,g,l} mit Schwarzwälder Rauchschinkenstreifen <i>Asparagus cream soup^{a,g,l}</i> <i>with strips of black forest smoked ham</i>	4,90 €

FISCH / FISH

Gedünstete Lachsschnitte^{d,2} auf Blattspinat^{2,8} mit Sauce Hollandaise^{c,g,j,l,1,2,4,5} und Petersilienkartoffeln^g <i>Steamed salmon slice^{d,2} on leaf spinach^{2,8}</i> <i>with Sauce Hollandaise^{c,g,j,l,1,2,4,5} and parsley potatoes^g</i>	17,70 €
--	---------

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer / All prices are including VAT

SPARGEL / ASPARAGUS

Bayerischer Spargel (Rohgewicht 350g) 15,90 €
mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise ^{c,g,j,l,1,2,4,5}
und Schwenkkartoffeln

Bavarian asparagus (grossweight 350g)
with melted butter or Sauce Hollandaise and boiled potatoes

Extras:

- ~ gekochter Schinken / boiled ham + 4,90 €
- ~ Schwarzwälder Schinken / Black forest ham + 6,90 €
- ~ Schnitzel Wiener Art vom Schweinefilet ^{a,c,8} + 9,90 €
Schnitzel of pork fillet "Vienna style" ^{a,c,8}
- ~ Gebratene Lachstranche ^d / fried slice of salmon ^d + 6,90 €



Unsere Empfehlung / We recommend

2012 Iphöfer Kronsberg ¹ 0,75 l

Silvaner, Kabinett, trocken / dry

Weingut Wirsching

Franken, Deutschland / Germany

Fruchtig, würzig, mineralisch / fruity, spicy, mineralic

&

1 Flasche Gerolsteiner Mineralwasser 0,5l /

1 bottle Gerolsteiner mineral water 0,5 l

31,00 €

FLEISCH / MEAT

Best Western Burger ^{a,c,k} 180g saftiges Rindfleisch ^{j,5} 13,70 €
mit Speck, Käse, Gurken, Tomaten, Zwiebelringen
und Pommes Frites ⁵

*180g of beef burger ^{a,c,k,j,5}, served with bacon, cheese,
cucumber, tomato, onion rings and French fries ⁵*

Clubsandwich ^{a,c,k} mit Pommes Frites ⁵, belegt mit Schinken, 14,50 €
Käse, Ei, saftiger Hähnchenbrust, Speck, Gurke und Tomate

*Clubsandwich ^{a,c,k} with French fries ⁵,
ham, cheese, egg, chicken breast, bacon, cucumber and tomato*

Mediterrane Hähnchenroulade ^h 16,70 €
mit Zucchinibandnudeln ^{a,c,g,8} und Tomatenragout

Mediterranean chicken roulade ^h
stuffed with vegetables on zucchini fettuccini and tomato ragout ^{a,c,g,8}

FLEISCH / MEAT

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schweinefilet^{a,c,8} mit Pommes Frites⁵, Preiselbeeren und buntem Beilagensalat^{j,g,8} <i>Schnitzel of pork fillet "Vienna style"^{a,c,8} with French fries⁵, lingonberries and mixed salad^{j,g,8}</i>	18,70 €
Schweinemedallions auf Käsespätzle^{a,c,g,5} mit Rahmschwammerl^g und frischem Marktgemüse⁸ <i>Pork medallions with cheese spaetzle^{a,c,g,5}, creamy mushrooms^g and mixed vegetables⁸</i>	21,70 €
Rumpsteak vom Grill (250 Gramm Rohgewicht) an Pfefferrahmsauce^g mit Speckbohnenröllchen und Kartoffelecken mit Schale^{a,c,8} <i>Grilled rump steak (250g gross weight) served with creamy pepper sauce^g, bacon-bean-rolls and potato wedges^{a,c,8}</i>	24,70 €

VEGETARISCH / VEGETARIAN

Spinat - Ricottatortellini^{a,c,g,h,2} in Pestosauce^h mit Kirschtomaten und frischem Parmesan^g <i>Spinach - Ricotta tortellini^{a,c,g,h,2} in pesto sauce^h, with cherry tomatoes and fresh parmesan^g</i>	9,50 €
Käsespätzle^{a,c,g} mit hausgemachten Röstzwiebeln^a und kleinem grünen Salat^{j,g,8} <i>Cheese spaetzle^{a,c,g} with homemade grilled onions^a and green salad^{j,g,8}</i>	10,50 €
Risotto mit Spargel^{a,b,g} 3 gegrillten Black Tiger Garnelen und Kirschtomaten <i>Risotto with asparagus^{a,b,g} 3 grilled Black Tiger Scampis and cherry tomatoes</i>	15,90 €

NACHSPEISEN / DESSERTS

Espresso mit Vanilleeis ^{a,c,g,h} <i>Espresso with vanilla ice cream</i> ^{a,c,g,h}	3,20 €
Frische Früchte mit einer Kugel Vanilleeis ^{a,c,g,h} <i>Fresh fruits with vanilla ice cream</i> ^{a,c,g,h}	4,90 €
Brandteigkrapfen ^{a,c,g} mit Vanillecreme ^{a,c,g,2} gefüllt, dazu beschwipste Kirschen <i>Choux pastry donut</i> ^{a,c,g} <i>filled with vanilla cream</i> ^{a,c,g,2} <i>and "tipsy" cherries</i>	5,20 €
Erdbeercarpaccio mit Minzpesto und Zitronenmoussenocke ^{a,g,h} <i>Strawberry carpaccio with mint-pesto</i> ^{a,g,h} <i>and a lemon mousse dumpling</i>	5,50 €
Schokosoufflé mit flüssigem Kern und Erdbeereis ^{a,c,f,g,l} <i>Chocolate soufflé with a liquid core and strawberry ice cream</i> ^{a,c,f,g,l}	6,70 €
Unsere Eisspezialitäten, 1 Kugel ^{1,2,4,8} Vanille ^{a,c,g,h} , Schokolade ^{a,c,f,g,l} , Erdbeere ^{a,c,f,g,l} , Zitrone ^{a,c,f,g} und Walnuss ^{a,c,f,g,h,l} <i>A scoop of ice cream</i> ^{1,2,4,8} <i>Vanilla</i> ^{a,c,g,h} , <i>chocolate</i> ^{a,c,f,g,l} , <i>strawberry</i> ^{a,c,f,g,l} , <i>lemon</i> ^{a,c,f,g} <i>and walnut</i> ^{a,c,f,g,h,l}	2,00 €

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer / All prices are including VAT

Allergenkennzeichnung nach EU-Richtlinie:

a) Glutenhaltige Getreide (Weizen, Gerste, Roggen, Hafer, Dinkel oder Kamut), b) Krebstiere, c) Eier, d) Fisch, e) Erdnüsse f) Soja, g) Laktose, h) Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, ...), i) Sellerie, j) Senf, k) Sesamsamen l) Schwefeldioxid und Sulfite, m) Süßlupinen, n) Mollusken (Weichtiere)

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

1. Farbstoffe, 2. Konservierungsstoffe, 3. Antioxidationsmittel, 4. Geschmacksverstärker, 5. Geschwefelt, 6. Geschwärzt, 7. Phosphat, 8. Milcheiweiß, 9. Koffein, 10. Chinin, 11. Süßungsmittel, 12. Enthält eine Phenylalaninquelle, 13. Gewachst, 14. Taurin, 15. Nitritpökelsalz

Allergen – identification

a) glutenous b) crustacea, c) egg, d) fish, e) peanuts f) soy, g) lactose, h) edible nuts (almond, hazelnut, walnut, ...), i) celery, j) mustard, k) sesam seeds l) sulfur dioxid and sulfite, m) sweet lupins, n) molluscs

Additives to marking:

1. artificial colours, 2. preservatives, 3. antioxidant, 4. flavour enhancers, 5. sulfured, 6. blackened 7. phosphate, 8. milk protein, 9. coffeine, 10. quinine, 11. sweetener, 12. phenylalanine, 13. waxed, 14. taurine, 15. nitrit pickling salt