

*Liebe Gäste,
wir freuen uns mit Ihnen über die neuen Lockerungen.
Mittlerweile ist ein Zusammentreffen mit bis zu 10 Personen
erlaubt.*

Der erste Monat nach der Wiedereröffnung liegt hinter uns. Für Sie und uns ist die neue Normalität sicher gewöhnungsbedürftig. Wir hoffen, wir konnten Ihnen durch unsere Maßnahmen ein Gefühl von Sicherheit geben ohne dabei zuviel der gewohnten Wohlfühl-Atmosphäre auf der Strecke zu lassen.

Wir danken allen Gästen, die uns schon besucht haben und freuen uns darauf, Sie nun mit teilweise gelockerten Regelungen bei uns begrüßen zu können. Sie dürfen seit dem 11. Juni mit bis zu 10 Personen zusammenkommen, einer geselligen Runde steht damit nichts mehr im Weg. Zu Ihrem und dem eigenen Schutz werden unsere Mitarbeiter Mund-Nasemasken tragen. Wir möchten Sie bitten auch eine Solche zu tragen solange sie nicht an Ihrem Tisch sitzen.

Um im Fall der Fälle Infektionsketten nachvollziehbar machen zu können, müssen wir den Wohnort aller Gäste aufnehmen. Diese Daten behandeln wir selbstverständlich vertraulich und nutzen diese zu keinem anderen Zweck. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir Sie ohne Angaben der Personalien nicht bedienen dürfen.

Wir verzichten auf Tischdecken, um die Tische nach jedem Gast desinfizieren zu können. Ebenso werden Deckservietten stets gewaschen und Stoffservietten zur einmaligen Benutzung eingedeckt.

Die Speisekarte wird Ihnen als Tafel vom Kellner an den Platz gestellt, oder in Papierform zur einmaligen Nutzung an den Tisch gebracht.

Wir haben unseren großen Saal und bei schönem Wetter natürlich auch den Biergarten geöffnet und die Tische mit ausreichend Abstand platziert. Leider haben wir immernoch nicht ganz so viele Plätze wie sonst.

Eine telefonische Reservierung wird dringendst empfohlen, um einen Platz zu garantieren und Wartezeiten zu vermeiden.

06181-60363

Öffnungszeiten

**Mittwoch bis Sonntag 12 Uhr bis 14 Uhr
und 17 Uhr bis ca. 21 Uhr**

Montag und Dienstag geschlossen.

Tagesaktion

(Mittwoch bis Samstag 12 bis 14 Uhr)

**Tagessuppe, frische Salate der Saison, und täglich wechselnder Hauptgang
10,20 €**

Vorspeise

<i>Alioli mit schwarzen Oliven und Baguette</i>	5,30 €
<i>Melone mit Serranoschinken, Tomate und Büffelmozzarella, Aioli und Oliven</i>	9,80 €
<i>Blattsalate mit Balsamicodressing und frischen, gebratenen Pfifferlingen (+ gegrillte Poulardenbrust)</i>	9,50 € 12,80 €
<i>Klare Rinderkraftbrühe mit Markkloßchen</i>	5,30 €
<i>Sahniges Süppchen von frischen Pfifferlingen und Graved-Lachsstücken, Kräuterschmand</i>	6,90 €
<i>Beilagensalat, Baguette</i>	3,60 €

Hauptgang

Bauers Big Burger

**100% Rindfleisch, Gurke, Tomate, Zwiebeln, Käse und Röstspeck,
Pommes Frites und Farmersalat
12,90 €**

**Spare Ribs mit BBQ Soße,
Pommes frites
12,90 €**

Hackbraten mit Zwiebeln, Soße und Pommes Frites 9,70 €

Hessenschnitzel

Paniertes Schweineschnitzel mit „Grüner Soße“ und Bratkartoffeln 12,90 €

*Cordon Bleu vom Schweinerücken mit Schinken und Käse gefüllt,
Pommes Frites* 13,70 €

<i>Paniertes Schweineschnitzel mit frischen, rahmigen Pfifferlingen, Bratkartoffeln</i>	14,90 €
<i>Rumpsteak mit Pfefferrahmsoße, Speckbohnen, Pommes Frites</i>	20,90 €
<i>Gegrilltes Filet vom Weiderind mit Kräuterbutter, auf mediterranem Grillgemüse, Rosmarinkartoffeln</i>	25,50 €
<i>Schweinelende mit frischen, rahmigen Pfifferlingen, Semmelknödeln</i>	16,90 €
<i>Gesottener Tafelspitz mit Frankfurter Grüner Soße und Salzkartoffeln</i>	15,90 €
<i>Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Preiselbeeren, Gemüse und Pommes Frites</i>	19,40 €
<i>Semmelknödel mit frischen, rahmigen Pfifferlingen</i>	11,90 €
<i>Gegrillte Gambas auf Linguine mit Tomatensugo, Kirschtomaten und frischen Kräutern</i>	
<i>Vorspeise/Hauptgang</i>	13,80 €/ 22,50€
<i>Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit Gurke, Zwiebeln, Apfel, Dill und saurer Sahne dazu Salzkartoffeln</i>	
<i>Vorspeise/Hauptgang</i>	9,90 € /13,80 €
<i>Filets von der Mittelmeerdorade, auf der Haut gebraten, mit Grillgemüse, Gambas, Tomatensugo und Rosmarinkartoffeln</i>	21,90€

Portion rahmige Pfifferlinge extra 4,20 €

<i>Affogato</i>	
<i>Starker Espresso mit Mandellikör und einer dicken Kugel Vanilleeis</i>	5,80 €
<i>Grütze von roten und schwarzen Beeren, Vanilleeis und Vanillecreme</i>	6,50€
<i>Mangosorbet mit Prosecco und frischen Früchten</i>	6,90€
<i>Schokoladenküchle auf einem Vanillespiegel mit frischen Früchten und Cremeeis</i>	6,90€

Gerne berücksichtigen wir die Wünsche von Kindern, Vegetariern, Allergikern und Veganern