



## Warme & kalte Vorspeisen

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 117 | <b>Forellencremesuppe</b><br>mit Rauchforelleneinlage, Sahnehäubchen und Kräutern                               | 6,50 €  |
| 118 | <b>Hühnersuppe</b><br>mit Hühnerfleischeinlage, Eierstich und Kräutern  | 6,20 €  |
| 120 | <b>Gebratene Black Tiger Garnelen</b> mit hausgemachtem Dip,<br>kleiner Salatgarnitur und Baguette              | 12,90 € |
| 121 | <b>Geräuchertes Forellenfilet</b><br>mit gerösteter Scheibe Toastbrot, Butter und Meerrettichsahne <sup>3</sup> | 11,90 € |
| 122 | <b>Norwegischer Räucherlachs</b><br>mit gerösteter Scheibe Toastbrot, Butter und Meerrettichsahne <sup>3</sup>  | 13,50 € |

## Fangfrische Forellenspezialitäten

- |   |  |         |
|---|--|---------|
| 1 | <b>Forelle "Müllerin Art" – unser Klassiker</b><br>knusprig gebratene Forelle mit Salzkartoffeln, Butter und Salat   | 18,90 € |
| 4 | <b>Forelle "Gärtnerin Art"</b><br>in gebutterter Folie gedünstete mit Petersilie gefüllte Forelle,<br>Kroketten <sup>1,8</sup> und Salat                   | 18,90 € |
| 5 | <b>Gebratene Forellenfilets mit Champignons</b><br>Gebratene Forellenfilets mit Champignons, Kräutersauce,<br>Salzkartoffeln, zerlassener Butter und Salat | 21,90 € |
| 6 | <b>Mandelforelle</b><br>gebratene Forelle mit gerösteten Mandelblättchen,<br>Kroketten <sup>1,8</sup> und Salat  | 19,90 € |
| 7 | <b>Räucherforelle "heiß" aus dem Ofen</b><br>frisch geräucherte Forelle, mit Salzkartoffeln, zerlassener Butter,<br>Preiselbeersahne und Salat             | 19,90 € |

Die Kennzeichnung der Allergene halten wir in einer separaten Allergikerkarte vor.  
Für Beilagenänderungen berechnen wir einem Aufpreis von 1,00 Euro.



## Genuss pur aus dem Meer

- |    |   |         |
|----|---|---------|
| 8  | <b>Lachsfilet mit Champignons</b><br>Gebratenes Lachsfilet mit Champignons, Kräutersauce,<br>Salzkartoffeln, zerlassener Butter und Salat   | 23,60 € |
| 9  | <b>Lachsfilet mit Eismeer-Shrimps</b><br>Gebratenes Lachsfilet mit Shrimps <sup>5</sup> , Salzkartoffeln, Butter und Salat  | 24,90 € |
| 10 | <b>Knusprig gebratenes Seelachsfilet</b><br>Gebratenes Seelachsfilet paniert, Joghurt-Dip, Bratkartoffeln mit<br>Speck <sup>2</sup> und Salat   | 19,90 € |
| 11 | <b>Gebratenes Kabeljaufilet</b><br>Zartes Kabeljaufilet, Joghurt-Dip, Bratkartoffeln mit Speck <sup>2</sup> und Salat   | 21,60 € |
| 12 | <b>Fischfiletplatte "Gourmet" - für Feinschmecker</b><br>Variation von gebratenen Forellen-, Lachs- und Kabeljaufilets mit<br>gerösteten Mandelblättchen, Kräutersauce, Reis und Salat                    | 23,90 € |
| 13 | <b>„Schlemmerteller“ - Lachsfilet und knusprig gebratenes Seelachsfilet mit<br/>Black Tiger Garnelen<sup>7</sup> (ohne Schale), hausgemachtem Dip, Bratkartoffeln<br/>mit Speck<sup>2</sup> und Salat</b> | 23,90 € |

## Aus unserer Räucherei

(kalte Rauchfischspezialitäten)

- |    |   |         |
|----|---|---------|
| 14 | <b>Hausgeräucherte Forellenfilets</b><br>mit Meerrettichsahne <sup>3</sup> , geröstete Scheiben Toast, Butter und Salat   | 19,60 € |
| 16 | <b>Räucherfiletplatte "Forellenhof"</b><br>Variation von geräucherten Forellen-, Aalfilet und Räucherlachs,<br>mit gerösteten Scheiben Toast, Butter, Meerrettichsahne <sup>3</sup> und Salat | 22,90 € |

Die Kennzeichnung der Allergene halten wir in einer separaten Allergikerkarte vor.  
Für Beilagenänderungen berechnen wir einem Aufpreis von 1,00 Euro.



## Knackiger Salatgenuss ...

- |    |  |         |
|----|--|---------|
| 17 | ... mit warmen <b>Filets vom Kabeljau- und Lachs</b>                         | 18,80 € |
| 18 | ... mit gebratenen <b>Black Tiger Garnelen</b> <sup>7</sup>                  | 18,80 € |
| 19 | ... mit <b>Streifen vom Hähnchenbrustfilet</b> (natur gebraten) <sup>3</sup> | 17,90 € |
| 20 | ... mit gebratenen <b>Champignons &amp; Mozzarella Sticks</b> (vegetarisch)  | 17,50 € |

Unsere großen Salate werden mit verschiedenen Blattsalaten, Möhren, Gurken, Kirschtomaten, Paprika, Zwiebeln, Joghurtdressing und warmen Brötchen serviert. Auf Wunsch bereiten wir Ihren Salat auch gerne mit Vinaigrette zu.

## Herzhaftes vom Hähnchen, Schwein & Rind

- |    |  |         |
|----|--|---------|
| 26 | <b>Hähnchenschnitzel "Bombay"</b><br>mit fruchtiger <b>Currysauce</b> <sup>5</sup> , Reis und Salat  | 19,60 € |
| 27 | <b>Schnitzel "Wiener Art"</b><br>Schweinelachsschnitzel mit Pommes und Salat   | 18,60 € |
| 28 | <b>Schnitzel "Jäger Art"</b><br>mit gebratenen Champignons, <b>Pfefferrahmsauce</b> , Pommes und Salat   | 20,60 € |
| 29 | <b>"Veggi"-Schnitzel</b><br>Zwei kleine vegetarische Schnitzel auf Pflanzenproteinbasis, mit gebratenen Champignons und <b>Kräutersauce</b> , Pommes und Salat | 20,60 € |
| 31 | <b>Schweinemedallions</b><br>mit gebratenen Champignons, <b>Pfefferrahmsauce</b> , Krokette <sup>1,8</sup> und Salat   | 21,60 € |
| 33 | <b>Argentinisches Rumpsteak</b> (280g)<br>mit Kräuterbutter, <b>Pfefferrahmsauce</b> , Bratkartoffeln mit <b>Speck</b> <sup>2</sup> und Salat                  | 25,90 € |
| 37 | <b>Argentinisches Rumpsteak „Holzfäller Art“</b> (280g)<br>mit gebratenen <b>Zwiebeln</b> , Krokette <sup>1,8</sup> und Salat                                  | 26,90 € |

Die Kennzeichnung der Allergene halten wir in einer separaten Allergikerkarte vor.  
Für Beilagenänderungen berechnen wir einem Aufpreis von 1,00 Euro.



## Für Kinder & Gäste mit kleinem Appetit

22	<i>"Schweinchen Dick"</i> Kleines Schweineschnitzel mit Pommes	8,90 €
23	<i>"Kapitän Blaubär"</i> Vier Fischstäbchen vom Seelachsfilet mit Pommes	8,90 €
24	<i>"Donald Duck"</i> Kleines Schnitzel vom Hähnchenbrustfilet mit Pommes	9,40 €
25	<i>"Nemo"</i> Gebratenes Forellenfilet mit Champignons, Käse-Kräutersauce <sup>7</sup> , Salzkartoffeln und zerlassener Butter	14,20 €
40	<i>Kleiner Salat</i> mit Blattsalat, Möhren, Gurken und Joghurtdressing	4,90 €

## Fangfrisch & immer lecker ...

*Wir möchten, dass Sie unser Fischangebot mit Begeisterung und vollem Fischgenuss genießen können. Darum verzichten wir bewusst auf den Einsatz von Geschmacksverstärkern, künstlichen Aromen & genveränderten Bestandteilen. Darüber hinaus stammen unsere Seefischprodukte ausschließlich aus quotierten Fängen und nachhaltiger Fischerei.*

*Unsere Forellen werden bei uns lebend gehalten und mit großer Sorgfalt und viel Handarbeit immer frisch für Sie gefangen und zubereitet. Wir sind von dieser Frische überzeugt und der Meinung: „Das schmeckt man auch!“.*

*Gerne können Sie bei uns bratfertige Forellen, aber auch unsere beliebten geräucherten Forellenfilets für Zuhause mitnehmen. Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne.*

*Ihre Familie Burke & Mitarbeiter*

*Die Kennzeichnung der Allergene halten wir in einer separaten Allergikerkarte vor.  
Für Beilagenänderungen berechnen wir einem Aufpreis von 1,00 Euro.*



## Zusatzstoffe

*Je nach gewähltem Gericht können folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe enthalten sein:*

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt (z.B. bei Oliven)
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Milcheiweiß
- 9 coffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 mit Süßungsmittel
- 12 enthält eine Phenylalaninquelle
- 13 gewachst ( z.B. bei Obst)

*Sollten Unverträglichkeiten bekannt sein, zögern Sie nicht, uns anzusprechen. Wir passen das Gericht nach Ihren Vorgaben an oder empfehlen eine Alternative.*

## Allergene

*Wir halten eine separate Speisekarte mit den ausgewiesenen Allergenen vor, die unser Servicepersonal Ihnen gerne an den Tisch bringt.*

*Zu Ihrer und unserer Sicherheit weisen wir darauf hin, dass in allen Gerichten, die in unserem Betrieb verarbeitet werden, Allergene enthalten sein können. Diese Allergene können durch direkte Verwendung eines Lebensmittels oder z.B. durch Kreuzkontamination in der Herstellung in die Speisen gelangt sein. Sofern Sie oder einer Ihrer Gäste allergisch auf eines der unten aufgeführten Allergene ist, sprechen Sie uns bitte an, damit wir die Gerichte dieser Vorgabe entsprechend anpassen können.*

*Vielen Dank für Ihr Verständnis!*



## Sekt

Ludwig Windthorst

halbtrocken

Granate Sprizz

Ein fruchtig frischer Mix aus  
Granatapfel & Secco auf Eis  
serviert

Piccolo 0,2 ltr.

Flasche 0,75 ltr.

4,90 €

14,90 €

Glas 0,2 ltr.

4,90 €

## Offene Weine

0,2 ltr.

268	Pfalz trocken weiß	<b>RIESLING</b> Deutscher Qualitätswein. Weingut Rings	4,90 €
269	Baden trocken weiß	<b>WEISSBURGUNDER</b> Deutscher Qualitätswein Pfaffenweiler Weinhaus	4,80 €
270	Baden trocken weiß	<b>GRAUER BURGUNDER</b> Deutscher Qualitätswein Winzerverein Oberrotweil	4,80 €
271	Rheinhessen halbtrocken, weiß	<b>RIESLING</b> Kabinett Weingut Schales	4,80 €
272	Rheinhessen Lieblich, weiß	<b>SCHEUREBE</b> Deutscher Qualitätswein Weingut Schales	4,60 €
275	Baden halbtrocken rosé	<b>GECCO</b> Roséwein Pfaffenweiler Weinhaus	4,80 €
277	Rheinhessen Trocken, rot	<b>ST. LAURENT</b> Deutscher Qualitätswein Weingut Schales	4,80 €
278	Pfalz halbtrocken rot	<b>VON Gerhard Brauer Acolon</b> Deutscher Qualitätswein Ruppertsberger Winzerverein	4,80 €

## Flaschenweine

0,75 ltr.

281	<b>RIESLING</b> halbtrocken	weiß	Mosel	18,90 €
282	<b>GRAUBURGUNDER</b> trocken	weiß	Baden	17,90 €
283	<b>KERNER</b> lieblich	weiß	Rheinhessen	16,90 €
285	<b>Freude am Wein</b> halbtrocken	weiß	Baden	16,90 €
284	<b>GECCO</b> halbtrocken	rosé	Baden	16,90 €
286	<b>INCOGNITO</b> trocken	rot	Pfalz	24,90 €
287	<b>VON Gerhard Brauer Acolon</b> trocken	rot	Pfalz	16,90 €

Die Kennzeichnung der Allergene halten wir in einer separaten Allergikerkarte vor.  
Für Beilagenänderungen berechnen wir einem Aufpreis von 1,00 Euro.



## Alkoholfreie Getränke

<b>Coca-Cola</b> <sup>1,3,9</sup>	0,3 ltr.	3,00 €	<b>Apfel-, Traubensaft 100%</b>	0,2 ltr.	2,90 €
	0,5 ltr.	4,90 €	<b>Orangensaft<sup>3</sup> 100 %</b>	0,2 ltr.	2,90 €
<b>Cola-light</b> <sup>1,3,9,11,12</sup>	0,3 ltr.	3,00 €	<b>Maracujanektar</b>	0,2 ltr.	2,90 €
	0,5 ltr.	4,90 €	<b>Johannisbeernektar</b>	0,2 ltr.	2,90 €
<b>Fanta</b> <sup>1,3</sup>	0,3 ltr.	3,00 €	<b>Saftschorle</b>	0,3 ltr.	3,20 €
	0,5 ltr.	4,90 €	<b>Saftschorle</b>	0,5 ltr.	4,90 €
<b>Sprite</b>	0,3 ltr.	3,00 €	<b>Schwepes Bitter Lemon</b> <sup>1,3,10</sup>	0,2 ltr.	2,90 €
	0,5 ltr.	4,90 €	<b>Schwepes Ginger Ale</b> <sup>1</sup>	0,2 ltr.	2,90 €
<b>Gerolsteiner sprudel, still</b>	0,25 ltr.	2,80 €	<b>Schwepes Tonic Water</b> <sup>10</sup>	0,2 ltr.	2,90 €
	0,75 ltr.	6,80 €			

## Bierspezialitäten

<b>Bitburger vom Fass, Alster, Bier mit Cola, Bier mit Mineralwasser</b>	0,3 ltr.	3,00 €
	0,4 ltr.	4,00 €
<b>Bitburger Kellerbier vom Fass</b>	0,3 ltr.	3,10 €
	0,4 ltr.	4,10 €
<b>Krombacher Pils alkoholfrei, Alster alkoholfrei</b>	0,33 ltr.	3,00 €
<b>Malzbier</b>	0,33 ltr.	3,00 €
<b>Erdinger Weizenbier naturtrüb, dunkel, alkoholfrei</b>	0,5 ltr.	4,50 €

## Spirituosen & Brände

<b>Rosche Uralt 38%</b>	2,90 €	<b>Linie Aquavit</b>	2,90 €
<b>Rosche Korn 32%</b>	2,60 €	<b>Jubiläums Aquavit</b>	2,90 €
<b>Rosche Wachholder</b>	2,60 €	<b>Malteser Aquavit</b>	2,90 €
<b>Waldfrucht</b>	2,60 €	<b>Fernet Branca / Menta</b>	2,90 €
<b>Alter Heydt 1860er</b>	3,40 €	<b>Ouzo</b>	2,80 €
<b>Grappa</b>	2,90 €	<b>Ramazotti</b>	2,90 €
<b>Williams-Christ Brand</b>	2,90 €	<b>HKT</b>	2,80 €
<b>Mirabellenwasser</b>	2,90 €	<b>Kümmerling</b>	2,80 €
<b>Schwarzwälder Kirschbrand</b>	2,90 €	<b>Jägermeister</b>	2,80 €
<b>Obstbrand von Birnen &amp; Äpfeln</b>	2,90 €	<b>Hubertus/ Pfefferminztropfen</b>	2,60 €

Die Kennzeichnung der Allergene halten wir in einer separaten Allergikerkarte vor.  
Für Beilagenänderungen berechnen wir einem Aufpreis von 1,00 Euro.